COSTA RICA
San Rafael

InterAmerican COFFEE

Farm Information

Country: Costa Rica
Region: San Marcos & San pablo, Tarrazú
Altitude: 1.200 - 2.000 masl.
Soil: Volcanic
Harvest: Nov. - March

Due south of San José, you will find the majestic mountains of Tarrazú. Sheltered between the Pacific Coast, the Central Valley, and the high peaks of the country's central mountain range, Tarrazú is one of the world's most famous coffee-growing regions. This magnificent area, fondly known as the Area of the Saints, is considered to yield the most superb Strictly Hard Bean coffees in Costa Rica, grown at altitudes between 1,200 to 2,000 masl.

The rich volcanic soil, the high altitude, as well as the perfect combination of sunlight, temperature, and precipitation, provide the essential components to produce an exceptional coffee. Generations of dedicated farmers cultivate their crops with great care, ensuring only the finest beans make it to the cup. The region's unique microclimate allows coffee cherries to mature slowly, enhancing their bright acidity and complex flavors.

From November to March, the harvest season brings the hillsides to life as skilled pickers hand-select only the ripest cherries. Traditional processing methods further refine the beans, resulting in a cup that is clean, aromatic, and naturally sweet—an unmistakable hallmark of Tarrazú's world-renowned coffee.

Coffees

Lively | Smooth | Silky
Plum | Chocolate | Citric

Varieties: Catuai, Caturra
Processing: Washed
Grade: SHB EP

InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de

COSTA RICA
San Rafael

InterAmerican COFFEE

Farm Information

Land:	Costa Rica
Region:	San Marcos & San pablo, Tarrazú
Anbauhöhe:	1.200 - 2.000 masl.
Boden:	Vulkanisch
Ernte:	Nov. - März

Genau südlich von San José befinden sich die majestätischen Berge von Tarrazú. Geschützt zwischen der Pazifikküste, dem Zentraltal und den hohen Gipfeln der zentralen Bergkette des Landes ist Tarrazú eine der berühmtesten Kaffeeanbauregionen der Welt. Diese herrliche Gegend, die liebevoll als „Gebiet der Heiligen" bezeichnet wird, gilt als die Region, in der die besten Strictly Hard Bean-Kaffees Costa Ricas angebaut werden, die in Höhen zwischen 1.200 und 2.000 m ü. NHN wachsen.

Der fruchtbare vulkanische Boden, die Höhenlage sowie die perfekte Kombination aus Sonnenlicht, Temperatur und Niederschlag liefern die wesentlichen Komponenten für die Herstellung eines außergewöhnlichen Kaffees. Generationen engagierter Bauern bauen ihre Pflanzen mit großer Sorgfalt an und stellen sicher, dass nur die besten Bohnen in die Tasse kommen. Das einzigartige Mikroklima der Region ermöglicht eine langsame Reifung der Kaffeekirschen, wodurch ihre helle Säure und ihre komplexen Aromen verstärkt werden.

Von November bis März erwachen die Hänge während der Erntezeit zum Leben, wenn erfahrene Pflücker nur die reifsten Kirschen von Hand auswählen. Durch traditionelle Methoden der Aufbereitung werden die Bohnen weiter verfeinert, sodass eine Tasse entsteht, die rein, aromatisch und natürlich süß ist –
ein unverkennbares Markenzeichen des weltberühmten Kaffees von Tarrazú.

Kaffee

Lebendig | Weich | Samtig

Pflaume | Schokolade | Zitrisch

Varieties:	Catuai, Caturra
Processing:	Washed
Grade:	SHB EP

InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Phone +41 41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
59-61 Farringdon Road
London EC1M 3JB, United Kingdom
Phone +44 20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de