

COLOMBIA

Finca Las Flores

Tabi

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Colombia
Region: Bruselas, Huila
Farm: Finca Las Flores
Altitude: 1.750 masl.
Owner: Vergara Brothers

About the Tabi variety:

Tabi coffee was developed in Colombia by Cenicafe (the National Coffee Research Center) in 2002. It is a hybrid created by crossing three coffee varieties: Typica, Bourbon, and Timor Hybrid. The goal was to combine the high quality of Typica and Bourbon with the disease resistance of the Timor Hybrid.

About the harvest and fermentation process:

The Tabi variety is harvested using a different protocol. Cherries are not harvested at their optimum ripening point, but in semi-ripe stage, so that the oxidation process does not generate intense fermented flavors. The cherries are floated - washed with alcohol 85%) eliminating impurities.

Submerged fermentation for 12 hours in cherry in plastic bags. An oxidation process follows for 24 hours in tanks. Depulp and anaerobic fermentation with mucilage during 48 hours.



Coffees

Juicy

Smooth

Creamy

Raspberry

Dark-Chocolate

Honey

Varieties: Typica, Bourbon, Timor Hybrid

Processing: Washed



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

KOLUMBIEN

Finca Las Flores

Tabi

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

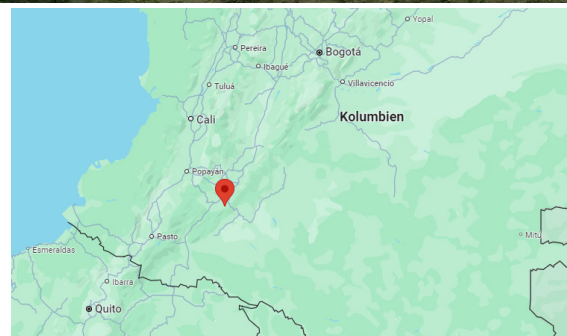
Land:	Kolumbien
Region:	Bruselas, Huila
Farm:	Finca Las Flores
Anbauhöhe:	1.750 masl.
Besitzer:	Vergara Brüder

Über die Sorte Tabi:

Tabi-Kaffee wurde 2002 in Kolumbien vom Cenicafe (dem nationalen Kaffeeforschungszentrum) entwickelt. Es handelt sich um eine Kreuzung aus drei Kaffeesorten: Typica, Bourbon und Timor Hybrid. Das Ziel war es, die hohe Qualität von Typica und Bourbon mit der Krankheitsresistenz des Timor Hybrid zu kombinieren.

Über die Ernte und den Fermentationsprozess:

Die Sorte Tabi wird nach einem anderen Protokoll geerntet. Die Kirschen werden nicht zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, sondern in einem halbreifen Stadium, damit der Oxidationsprozess keine intensiven fermentierten Aromen erzeugt. Die Kirschen werden schwimmen gelassen und mit 85 %igem Alkohol gewaschen, um Verunreinigungen zu entfernen. Anschließend erfolgt eine 12-stündige Fermentation in Plastiktüten. Danach folgt ein 24-stündiger Oxidationsprozess in Tanks. Das Entpulpen und die anaerobe Fermentation der Mucilage dauern 48 Stunden.



Kaffees

Saftig

Weiche

Cremig

Himbeere

Dunkle Schokolade

Honig

Varietäten: Typica, Bourbon, Timor Hybrid

Aufbereitung: Washed



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