

COLOMBIA

Las Moras

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Colombia
Region: Acevedo & Pitalito, Huila
Farm: Regional Coffee
Altitude: 1.700 - 1.850 masl.

This regional coffee undergoes a unique dual fermentation process, first aerobic, then anaerobic, crafting an extraordinary profile. The initial exposure to oxygen elevates its complexity, while subsequent anaerobic submersion accentuates vivid blackberry notes. It combines the fruity essence with a creamy body, offering an exceptional cup. A final hot and cold water quenching stage to preserve the profile. This Castillo variety is directly sourced in the highlands of Acevedo & Pitalito - Huila.

DRYING

Natural drying in the sun in a Canopy and final shape in a Silo. (Mechanic system).
Rest time: Minimum 10 days.



Coffees

Juicy

Lively

Sweet

Blackberries

Sweet Spices

Biscuit

Varieties: Caturra, Castillo & Colombia
Processing: Dual fermentation (first aerobic, then anaerobic)
Grade: Excelso 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

KOLUMBIEN

Las Moras

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Kolumbien
Region:	Acevedo & Pitalito, Huila
Farm:	Regionaler Kaffee
Anbauhöhe:	1.700 - 1.850 masl.

Dieser regionale Kaffee durchläuft einen einzigartigen doppelten Fermentationsprozess, zuerst aerob, dann anaerob, wodurch ein außergewöhnliches Profil entsteht. Die anfängliche Einwirkung von Sauerstoff erhöht seine Komplexität, während die anschließende anaerobe Einlagerung lebhaft Brombeernoten hervorhebt. Er kombiniert die fruchtige Essenz mit einem cremigen Körper und bietet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Eine abschließende Abkühlungsphase mit heißem und kaltem Wasser dient der Erhaltung des Geschmacksprofils. Die Castillo-Sorte wird direkt aus den Hochländern von Acevedo & Pitalito - Huila bezogen.

TROCKNUNG

Natürliche Trocknung in der Sonne unter einem Baldachin und Endformung in einem Silo. (Mechanisches System).

Ruhezeit: Mindestens 10 Tage.



Kaffee

Saftig

Lebendig

Süß

Brombeeren

Süße Gewürze

Keks

Varietäten: Caturra, Castillo & Colombia

Aufbereitung: Duale Fermentation
(erst aerobisch, dann anaerobisch)

Grade: Excelso 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