

BRAZIL

Fazenda Dois Irmãos



Farm Information

Country: Brazil
Region: Cerrado Mineiro
Altitude: 1.100 - 1.200 masl.

We are the Baracat Sanchez family, traditional coffee producers from the Cerrado Mineiro region, and we are in our fourth generation producing ethical, traceable, and certified coffees, under the guidance of Agricultural Engineer Maria Gabriela Baracat Sanchez.

We carry in our DNA a combination of the new and the traditional, innovating in high technology and business management, without losing the foundations built in the past.

CONTINUOUS IMPROVEMENT

Our business produces high quality fine coffees with productivity. To do so, we continuously promote improvement actions in our processes, to guarantee compliance with the applicable requirements and exceed the expectations of our customers.

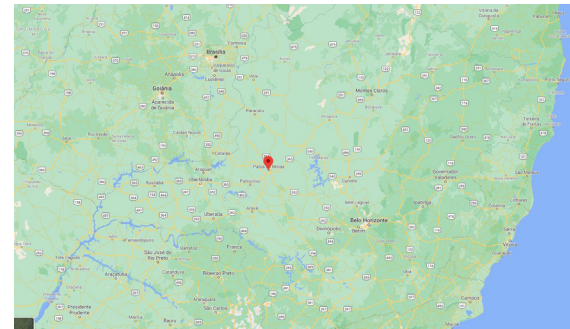
We develop actions to safeguard the occupational health and safety of our employees, and we adopt a practical mentality of socioenvironmental responsibility.

SPECIALTY PROGRAM

Our Specialty Program is based on exceeding the expectations of our customers, producing coffees that meet the most refined tastes in the world. It is governed by the set of actions adopted in the Productive and Quality Process which generates three gifts of coffee that we rate as: **Divine Lots:** coffees that are produced in nano or micro lots that reach a spectacular score above 85 points. These coffees demonstrate very precisely our essence of how passionate we are about coffee.

Stupendous Lots: in this specialty, there are coffees with a score between 83 and 84 points which come from our "terroirs".

Exceptional Lots: in this classification, they reach a score between 81 to 82 points, the most traditional coffees produced within strict production standards are offered to guarantee quality, content and punctuality.



Coffees

Pleasant

Smooth

Citric

Milk Chocolate

Cacao

Dried Fruit

Variety: Red Catuaí

Processing: Natural

Grade: NY2/3 Scr. 16up



BRASILIEN

Fazenda Dois Irmãos



Farm Information

Land: Brasilien
Region: Cerrado Mineiro
Anbauhöhe: 1.100 - 1.200 masl.

Wir sind die Familie Barcat Sanchez, traditionelle Kaffeeproduzenten aus der Region Cerrado Mineiro, und produzieren bereits in der vierten Generation ethisch einwandfreie, rückverfolgbare und zertifizierte Kaffeesorten unter der Leitung der Agraringenieurin Maria Gabriela Barcat Sanchez. Wir tragen eine Kombination aus Neuem und Traditionellem in unserer DNA und sind innovativ in den Bereichen Hochtechnologie und Unternehmensführung, ohne dabei die in der Vergangenheit geschaffenen Grundlagen aus den Augen zu verlieren.

KONTINUIERLICHE VERBESSERUNG

Unser Unternehmen produziert hochwertige Kaffeesorten mit hoher Produktivität. Zu diesem Zweck fördern wir kontinuierlich Verbesserungsmaßnahmen in unseren Prozessen, um die Einhaltung der geltenden Anforderungen zu gewährleisten und die Erwartungen unserer Kunden zu übertreffen. Wir entwickeln Maßnahmen zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter am Arbeitsplatz und verfolgen einen praxisorientierten Ansatz in Bezug auf soziale und ökologische Verantwortung.

SPEZIALPROGRAMM

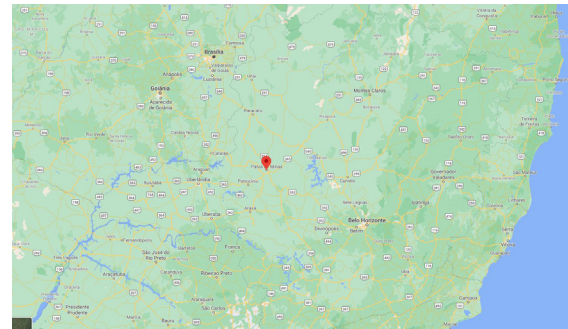
Unser Spezialitätenprogramm basiert darauf, die Erwartungen unserer Kunden zu übertreffen und Kaffees zu produzieren, die den raffiniertesten Geschmäckern der Welt gerecht werden. Es unterliegt einer Reihe von Maßnahmen, die im Produktions- und Qualitätsprozess festgelegt sind und drei Kaffeesorten hervorbringen, die wir wie folgt bewerten:

Divine Lots: Kaffees, die in Nano- oder Mikrolots produziert werden und eine spektakuläre Punktzahl von über 85 Punkten erreichen. Diese Kaffees zeigen sehr präzise, wie leidenschaftlich wir uns für Kaffee engagieren. **Stupendous Lots:** In dieser Spezialität gibt es Kaffeesorten mit einer Punktzahl zwischen 83 und 84 Punkten, die aus unseren „Terroirs“ stammen. **Exceptional Lots:** In dieser Klassifizierung erreichen sie eine Punktzahl zwischen 81 und 82 Punkten. Es werden die traditionellsten Kaffeesorten angeboten, die unter strengen Produktionsstandards hergestellt werden, um Qualität, Inhalt und Pünktlichkeit zu garantieren.

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



Coffees

Angenehm

Weich

Zitrisch

Milchschokolade

Kakao

Trockenfrüchte

Varietät: Red Catuaí

Aufbereitung: Natural

Grade: NY2/3 Scr. 16up

