

INDONESIA

Bali Kintamani

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Indonesia
Island: Bali
Region: Blantih Village, Catur village
Altitude: 1.200 masl.

Balinese coffee culture is deeply rooted in tradition, community, and generations of farming knowledge. Coffee cultivation is often carried out using traditional and environmentally conscious methods, with harvesting frequently involving families and local communities.

For processing, around 95% of the red cherries are sorted to remove floaters before drying. The cherries are then 100% sun-dried on tarpaulins for approximately 12–14 days. During drying, they are regularly turned and raked to ensure even and consistent drying. The drying takes place in Bengkala, near Singaraja, where temperatures range from 26–31°C and humidity is relatively high. After drying is completed, the coffee cherries are rested for four weeks before hulling. This traditional natural process, combined with the local climate and careful handling, contributes to the distinctive character of Balinese coffee.



Coffees

Silky	Malic	
Cherry	Berries	Nougat
Varieties: Kopyol (Main), Kobra and small portion of USDA		
Processing: Natural		
Grade: G1 TP		



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

INDONESIEN

Bali Kintamani

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Indonesien
Insel:	Bali
Region:	Blantih Village, Catur village
Anbauhöhe:	1.200 masl.

Die balinesische Kaffeekultur ist tief in Tradition, Gemeinschaft und über Generationen weitergegebenem Wissen verwurzelt. Der Kaffeeanbau erfolgt häufig mit traditionellen und umweltschonenden Methoden, wobei die Ernte vielfach gemeinsam mit Familien und der lokalen Gemeinschaft durchgeführt wird.

Für die Aufbereitung werden etwa 95 % der roten Kaffeeirschen zunächst sortiert, um Schwimmirschen auszusondern. Anschließend werden die Kirschen 12–14 Tage vollständig in der Sonne auf Planen getrocknet. Während der Trocknung werden sie regelmäßig gewendet und geharkt, um eine gleichmäßige und konstante Trocknung zu gewährleisten. Die Trocknung findet in Bengkala bei Singaraja statt, wo Temperaturen von 26–31 °C und eine vergleichsweise hohe Luftfeuchtigkeit herrschen. Nach Abschluss der Trocknung ruhen die Kaffeeirschen vier Wochen, bevor sie geschält werden. Diese traditionelle Natural-Aufbereitung in Kombination mit dem lokalen Klima und der sorgfältigen Verarbeitung prägt den charakteristischen Geschmack des balinesischen Kaffees.



Kaffees

Weich

Apfelsäure

Kirsche

Nougat

Beeren

Varietäten: Kopyol (Hauptanteil), Kobra, USDA

Aufbereitung: Natural

Grade: G1 TP



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

INDONESIA

Bali Kintamani

InterAmerican
COFFEE

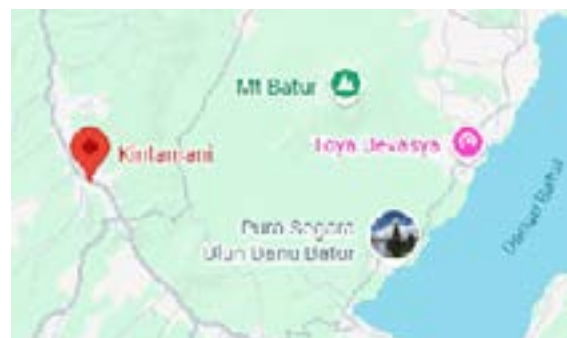


Farm Information

Country: Indonesia
Island: Bali
Region: Blantih Village, Catur village
Altitude: 1.200 masl.

Balinese coffee-growing culture is deeply rooted in tradition, community, and generations of knowledge. Farmers often use organic and shade-grown practices, while harvesting is commonly a communal activity that strengthens local farming communities.

After harvesting, around 95% of the red cherries are depulped and the wet parchment is separated in water tanks. It undergoes a first 24-hour fermentation submerged in water, followed by washing and a second 12-hour fermentation in plastic drums. The parchment is then slowly sun-dried for 5–6 days on drying beds before continuing on the patio for another 14 days. Drying takes place in the highlands of Kintamani, where temperatures range from 15–26°C and humidity is lower. This distinctive fermentation and slow-drying process contributes to the coffee's unique character.



Coffees

Silky	Citric	
Dark chocolate	Berries	Lemon
Varieties: Kopyol (Main), Kobra and small portion of USDA		
Processing: Washed		
Grade: G1 TP		



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

INDONESIEN

Bali Kintamani

InterAmerican
COFFEE

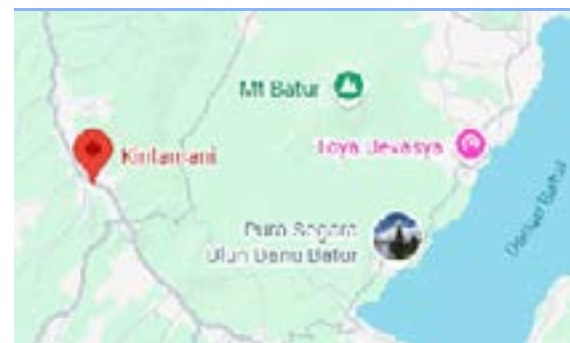


Farm Information

Land:	Indonesien
Insel:	Bali
Region:	Blantih Village, Catur village
Anbauhöhe:	1.200 masl.

Die balinesische Kaffeekultur ist tief in Tradition, Gemeinschaft und über Generationen weitergegebenem Wissen verwurzelt. Die Bauern arbeiten häufig mit biologischen und schattenbasierten Anbaumethoden, während die Ernte traditionell gemeinschaftlich erfolgt.

Nach der Ernte werden etwa 95 % der roten Kirschen entpulpt und das nasse Pergament in Wassertanks sortiert. Anschließend erfolgt eine erste 24-stündige Fermentation unter Wasser, gefolgt von einer gründlichen Wäsche und einer weiteren 12-stündigen Fermentation in Kunststofffässern. Danach wird der Kaffee zunächst 5–6 Tage auf Trocknungsbetten im Gewächshaus und anschließend weitere 14 Tage auf der Terrasse langsam sonnengetrocknet. Die Trocknung findet im Hochland von Kintamani bei Temperaturen von 15–26 °C und niedrigerer Luftfeuchtigkeit statt. Dieser besondere Fermentations- und langsame Trocknungsprozess prägt den einzigartigen Charakter des Kaffees.



Kaffees

Weich

Zitrisch

Schokolade

Beeren

Zitrone

Varietäten: Kopyol (Hauptanteil), Kobra, USDA

Aufbereitung: Washed

Grade: G1 TP



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