
GUATEMALA

Finca Buena Vista

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Guatemala
Region: Antigua
Altitude: 1.500 - 1.890 masl.

Buena Vista was purchased in 1995 and has since been managed by Luis Pedro Zelaya. The coffee is transported to Bella Vista for wet and dry milling, where lots are separated by harvest date, variety, and altitude. The coffee then undergoes depulping, fermentation, washing, and drying, either on patios or in greenhouses. The controlled greenhouse drying allows for gradual and more uniform drying, contributing to better cup quality.

After resting in the warehouse, the coffee is dry milled, sorted by size and weight, and electronically color-sorted to remove defective beans. This careful process ensures high-quality coffee from the Antigua region.



Coffees

Velvety

Citric

Dark Chocolate

Nuts

Citrus

Variety: Bourbon, Caturra, Villa Sarchí, Geisha, Typica

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

GUATEMALA

Finca Buena Vista

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Guatemala
Region: Antigua
Anbauhöhe: 1.500 - 1.890 masl.

Buena Vista wurde 1995 gekauft und wird seitdem von Luis Pedro Zelaya geführt. Der Kaffee wird zur Nass- und Trockenaufbereitung nach Bella Vista gebracht, wo die Lots nach Erntetag, Varietät und Anbauhöhe getrennt werden. Anschließend durchläuft der Kaffee die Schritte Entpulpen, Fermentation, Waschen und Trocknung – entweder auf Terrassen oder in Gewächshäusern. Die kontrollierte Trocknung im Gewächshaus ermöglicht eine langsame und gleichmäßige Trocknung und trägt so zu einer besseren Tassenqualität bei.

Nach einer Ruhephase im Lager wird der Kaffee trocken aufbereitet, nach Größe und Gewicht sortiert und anschließend elektronisch nach Farbe sortiert, um fehlerhafte Bohnen auszusondern. Dieser sorgfältige Prozess sichert die hohe Qualität des Kaffees aus der Region Antigua.



Kaffee

Samtig

Zitrisch

Dunkle Schokolade

Nüsse

Zitrus

Varietäten: Bourbon, Caturra, Villa Sarchí, Geisha, Typica

Aufbereitung: Gewaschen

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