

GUATEMALA

Los Laureles Estate

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Altitude: 1.350 - 1.550 masl.
Farm: Finca Los Laureles y Anexos

Los Laureles Estate is located in La Democracia, Huehuetenango, Guatemala, in one of the region's most impressive valleys, surrounded by high mountains and a unique landscape. Established in 1966 by Mario Sosa and his wife, the farm has been built with great dedication and family passion. Today, the farm is managed by Mario Jr., who continues the family's legacy.

The estate covers 61 hectares, of which 55 hectares are dedicated to coffee cultivation at 1,350–1,550 meters. The farm grows Caturra, Bourbon, Pache, Maragogype and other Arabica varieties. Harvest takes place from December through March, with an annual production of approximately 800 bags of 69 kg.

Los Laureles uses traditional wet milling and produces coffees with a floral aroma, full body, and a sweet, pleasant aftertaste. In 2001, the farm earned a place in the Cup of Excellence, achieving a strong result with its distinctive cup profile.



Coffees

Citric

Silky

Full

Almond

Citrus Fruits

Dark Chocolate

Varieties: Bourbon, Caturra, Pache

Processing: Washed

Grade: SHG 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

Los Laureles Estate

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Guatemala
Region: Huehuetenango
Anbauhöhe: 1.350 - 1.550 masl.
Farm: Finca Los Laureles y Anexos

Die Finca Los Laureles liegt in La Democracia, Huehuetenango, Guatemala, in einem der beeindruckendsten Täler der Region, umgeben von hohen Bergen und einer einzigartigen Landschaft. Die Farm wurde 1966 von Mario Sosa und seiner Frau gegründet und mit viel Hingabe und familiärer Leidenschaft aufgebaut. Heute wird sie von Mario Jr. geführt, der das Erbe seiner Familie weiterführt.

Die Farm umfasst insgesamt 61 Hektar, davon 55 Hektar Kaffeeanbau auf einer Höhe von 1.350–1.550 Metern. Angebaut werden die Sorten Caturra, Bourbon, Pache, Maragogype und weitere Arabica-Varietäten. Die Ernte findet von Dezember bis März statt, mit einer jährlichen Produktion von etwa 800 Säcken à 69 kg.

Los Laureles arbeitet mit einer traditionellen Nassaufbereitung und produziert Kaffees mit floralen Aromen, vollem Körper sowie einem süßen und angenehmen Nachgeschmack. Im Jahr 2001 erreichte die Farm bei der Cup of Excellence eine gute Platzierung und überzeugte mit ihrem charakteristischen Tassenprofil.



Kaffees

Zitrisch

Seidig

Vollmundig

Mandeln

Zitrusfrüchte

D. Schokolade

Varietäten: Bourbon, Caturra, Pache

Aufbereitung: Washed

Grade: SHG 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