

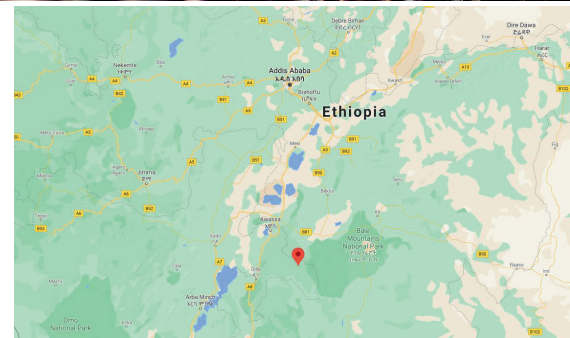
Ethiopia

Shantawene - Anaerobic Grade 1



Farm Information

Country:	Ethiopia
Region:	Sidama Zone, Bensa, Shantawene Village
Altitude:	1.990 – 2.190 masl
Annual Rainfall:	1.599 - 1.799 mm.



In 2006, brothers Asefa and Mulugeta Dukamo founded Daye Bensa, a coffee grower and exporter in Ethiopia. Daye Bensa exports coffee from its farm, in the Shantawene Village, as well as from “out-growers” in three villages: Shantawene, Karamo and Bombe. This Shantawene coffee is named after the village, where the majority of the people, many of them women, work on the coffee farm. Daye Bensa is at 1,900–2,217 meters, and the delivered cherry from comes from out-growers’ farms higher up the mountain, between 2,000 and 2,400 meters. Daye Bensa owns 15 washing stations across three districts that handle all the coffee they export. All farms are certified in organic and C.A.F.E. practices and are working on additional certifications. In July 2018, the company hosted an Out-Growers Day. Nearly 1,000 farmers gathered to celebrate their harvests and to receive second payments for their coffee cherry contributions. Daye Bensa additionally rewarded the top three farmers from each of the three villages with certificates and cash prizes, recognizing them for consistently delivering high-quality cherries. Going forward, Daye Bensa is hoping to work with more farmers, to particularly encourage women farmers and to work with Hawassa University, to help students perform research to improve coffee quality.

Coffees

This coffee has a elegant acidity and an intense sweetness, a velvety body and flavors of dried fruits, berries and floral notes.

Dried Fruits

Floral Notes

Berries

Variety: 74110/74112, Mikicho, Setami, Heirloom

Processing: Anaerobic



ÄTHIOPIEN

Shantawene - Anaerobic Grade 1

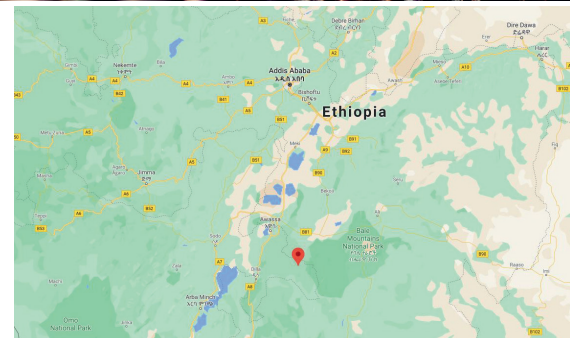
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Äthiopien
Region:	Sidama Zone, Bensa, Shantawene Village
Anbauhöhe:	1.990 – 2.190 masl.
Jährlicher Regenfall:	1.599 - 1.799 mm.

Im Jahr 2006 gründeten die Brüder Asefa und Mulugeta Dukamo "Daye Bensa", einen Kaffeeanbauer und -exporteur in Äthiopien. Daye Bensa exportiert Kaffee von seiner Farm im Dorf Shantawene sowie von "Out-Growern" in drei Dörfern: Shantawene, Karamo und Bombe. Der Shantawene-Kaffee ist nach dem Dorf benannt, in dem die Mehrheit der Bewohner, darunter viele Frauen, auf der Kaffeefarm arbeitet. Daye Bensa liegt auf einer Höhe von 1.900 bis 2.217 Metern, und die angelieferten Kirschen stammen von den Farmen der Erzeuger, die weiter oben in den Bergen zwischen 2.000 und 2.400 Metern liegen. Daye Bensa besitzt 15 Waschanlagen in drei Bezirken, in denen der gesamte exportierte Kaffee verarbeitet wird. Alle Farmen sind nach Bio- und C.A.F.E.-Verfahren zertifiziert und arbeiten an weiteren Zertifizierungen. Im Juli 2018 veranstaltete das Unternehmen einen Out-Growers Day. Fast 1.000 Landwirte kamen zusammen, um ihre Ernten zu feiern und zweite Zahlungen für ihre Kaffeebeerenbeiträge zu erhalten. Daye Bensa belohnte außerdem die drei besten Landwirte aus jedem der drei Dörfer mit Zertifikaten und Geldpreisen, um sie für die konstante Lieferung hochwertiger Kirschen zu belohnen. Daye Bensa hofft, in Zukunft mit mehr Bauern zusammenzuarbeiten, insbesondere Frauen zu fördern und mit der Universität Hawassa zusammenzuarbeiten, um Studenten bei der Forschung zur Verbesserung der Kaffeequalität zu unterstützen.



Kaffees

Dieser Kaffee hat einen eleganten Säuregehalt mit intensiver Süße, einen saftigen Körper und Aromen von getrockneten Früchten, Beeren und blumigen Noten.

Getrocknete Früchte **Florale Noten** **Beeren**

Varietäten: 74110/74112, Mikicho, Setami, Heirloom

Aufbereitung: Anaerobic



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.interamericacoffee.de