

COSTA RICA

Candelilla Estate

Typica

InterAmerican
COFFEE

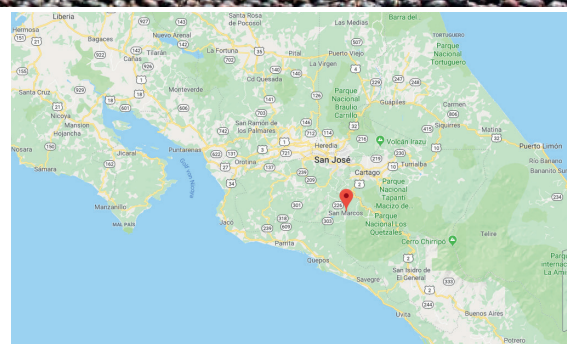


Farm Information

Country: Costa Rica
Region: San Lorenzo, Tarrazú
Farm: Candelilla Estate
Farm Size: 7 ha
Altitude: 1.450 masl.

La Candelilla is a private company owned by seven brothers/ brothers-in-law (Ricardo Hernandez, Didier Sanchez, Mario Sanchez, Pablo Sanchez, Hugo Naranjo, Mario René Solís y Enrique Rivera). They all own between 3 to 5 small farms and mill their Coffee at La Candelilla Mill.

La Candelilla Estate is located in the municipality of Tarrazú, Costa Rica. The farm is well known as one of the pioneers in the production of micro-lots in Costa Rica and has become famous for producing washed, natural and honey-processed coffees of excellent quality. The farm grows and experiments with different varieties, including Caturra, Catuai, Typica, Geisha and SL28. Candelilla was one of the first farms in Costa Rica to introduce Africanbeds for the drying process, and was one of the first to fully focus on processing micro-lots in their own micro-mill.



Coffees

A cup of coffee with a velvety body, round acidity and flavours of peach, apples and other stone fruits.

Peach

Apples

Stone Fruits

Variety: Typica

Processing: Washed



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6301 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Phone +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de

COSTA RICA

Candelilla Estate

Typica

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Costa Rica
Region: San Lorenzo, Tarrazú
Farm: Candelilla Estate
Farmgröße: 7 ha
Anbauhöhe: 1.450 masl.

La Candelilla ist ein privates Unternehmen im Besitz von sieben Brüdern/Schwägern (Ricardo Hernandez, Didier Sanchez, Mario Sanchez, Pablo Sanchez, Hugo Naranjo, Mario René Solis und Enrique Rivera). Sie alle besitzen zwischen 3 und 5 kleine Farmen und bereiten ihren Kaffee in der Mühle La Candelilla auf.

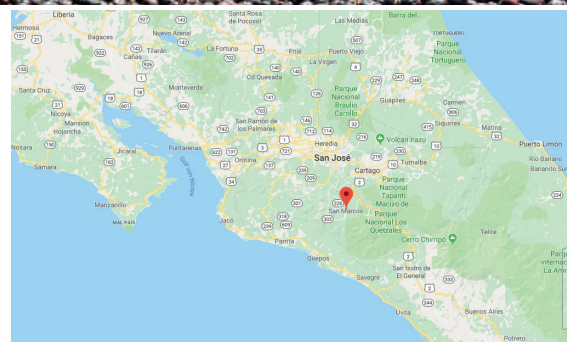
La Candelilla Estate befindet sich in der Gemeinde Tarrazú, Costa Rica. Die Farm ist bekannt als einer der Pioniere in der Produktion von Kleinstparzellen in Costa Rica und ist berühmt für die Herstellung von gewaschenen, natürlichen und mit Honig verarbeiteten Kaffees von hervorragender Qualität. Die Farm baut verschiedene Sorten an und experimentiert mit ihnen, darunter Caturra, Catuai, Typica, Geisha und SL28.

Candelilla war eine der ersten Farmen in Costa Rica, die afrikanische Betten für den Trocknungsprozess einführte, und war eine der ersten, die sich voll und ganz auf die Verarbeitung von Kleinstpartien in ihrer eigenen Mikromühle konzentrierte.

InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6301 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Phone +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee



Kaffees

Ein Kaffee mit einem samtigen Körper, runder Säure und Aromen von Pfirsich, Äpfeln und anderen Steinfrüchten.

Pfirsich

Äpfel

Steinobst

Varietäten: Typica

Aufbereitung: Washed



www.interamericancoffee.de