COSTA RICA
Juanachute
La Piedra

Farm Information

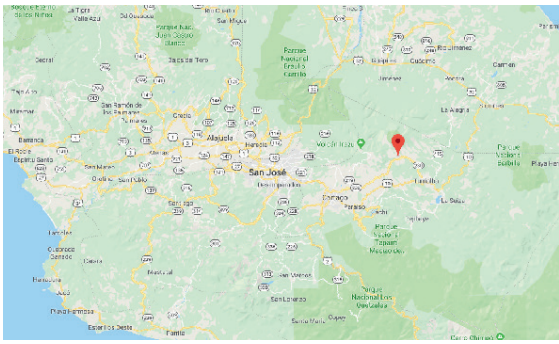
Country: Costa Rica

Region: Tarrazu

Altitude: 1.750 masl.

Farm: Juanachute

Owner: Luis Anastasio Castro



Juanachute started the year 2012 thanks to the idea of the eldest son. They process around 300 bags of 69kg. The micro mill is characterized by its variety of processes from washes to anaerobic. The family is characterized because they like to experiment and test their farms with different processes to determine which is the best to apply it. Being such a small Micro Mill has advantages for quality production.

Coffees

This cup of coffee has a bright acidity and a smooth, velvety body. Flavours of honey, stone fruits and a hint of chocolate.

Honey | **Stone Fruits** | **h. o. Chocolate**

Varieties: Caturra, Catuai

Processing: Honey, Hand-picked

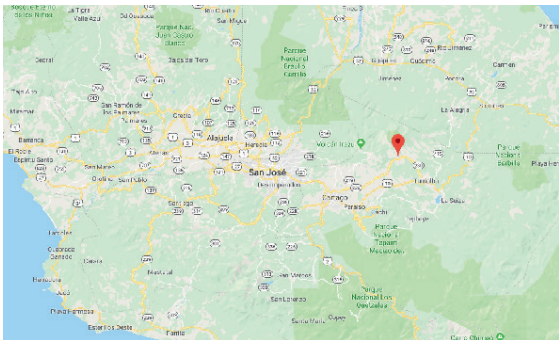
InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

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
Juanachute
La Piedra



Farm Information

Land: Costa Rica

Region: Tarrazu

Anbauhöhe: 1.750 masl.

Farm: Juanachute

Produzent: Luis Anastasio Castro

Juanachute wurde im Jahr 2012 dank der Idee des ältesten Sohnes gegründet. Sie verarbeiten rund 300 Säcke à 69 kg. Die Mikromühle zeichnet sich durch eine Vielzahl von Verfahren aus, von der Waschung bis zur Anaerobie. Die Familie zeichnet sich dadurch aus, dass sie gerne experimentiert und ihre Betriebe mit verschiedenen Verfahren testet, um herauszufinden, welches das beste Verfahren ist, um es anzuwenden. Die Tatsache, dass es sich um eine kleine Mikromühle handelt, hat Vorteile für die Qualitätsproduktion.

Kaffees

Diese Tasse Kaffee hat eine helle Säure und einen weichen, samtenen Körper. Aromen von Honig, Steinobst und einem Hauch von Schokolade.

Honig | **Steinobst** | **h. v. Schokolade**

Varietäten: Caturra, Catuai

Aufbereitung: Honey, Hand-picked

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