

# BRAZIL

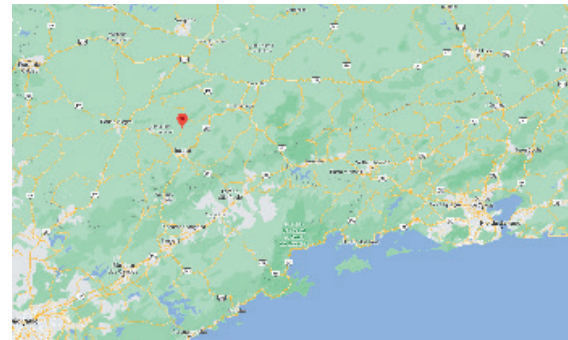
## Fazenda Lagoinha



### Farm Information

### *Carmo Coffees*

<b>Country:</b>	Brazil
<b>Region:</b>	Carmo de Minas
<b>Farm:</b>	Fazenda Lagoinha
<b>Producer:</b>	Matheus Avelar Dominguito
<b>Farm Size:</b>	120 ha.
<b>Altitude:</b>	1.000-1.100 masl.
<b>Harvest period:</b>	June - September



Fazenda Lagoinha is now managed by two partners, Carlos Eduardo Canellas da Cunha and Matheus Avelar. They have a long history of partnership and investment in various ventures, but it was now in coffee farming that the duo gained even more visibility. They purchased the farm in 2019 and have since invested in transforming the farm's production into high-quality coffee production.

Located in Carmo da Cachoeira, in the Três Corações region, in the south of Minas Gerais, the farm has been producing coffee for over a hundred years, but always focused on commercial coffee production. Now, the partners, accompanied by Matheus' wife, Tatiana Reis, have changed the entire way coffee production was done on the farm. Over the last three years, Tatiana has taken over the management of the coffee operations on the farm. She made also a large process of employee training, causing a change in the way of thinking about the production of specialty coffees. They have invested in proper crop management, post-harvest processes and modern structures.

The farm makes all fermented coffees using Selvatech yeast, developed with wild yeast from Fazenda Irmãs Pereira, one of the main specialty coffee farms in Brazil. Selvatech brand yeast has shown impressive results and helps boost the coffees profile without altering their flavors. Coffees are fermented aerobically and anaerobically and with different fermentation times.

### Coffees

This coffee has a bright acidity, high sweetness. A creamy body and a strong aroma of cinnamon bun.

#### Cinnamon Bun

<b>Variety:</b>	Mundo Novo
<b>Processing:</b>	Natural Fermented
<b>Grade:</b>	Scr. 15up



# BRASILIEN

## Fazenda Lagoinha

InterAmerican  
**COFFEE**



### Farm Information

*Carmo Coffees*

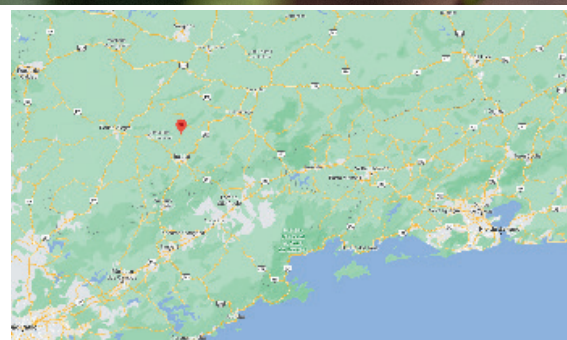
<b>Land:</b>	Brasilien
<b>Region:</b>	Carmo de Minas
<b>Farm:</b>	Fazenda Lagoinha
<b>Produzt:</b>	Matheus Avelar Dominguito
<b>Farmgröße:</b>	120 ha.
<b>Anbauhöhe:</b>	1.000-1.100 üNN.
<b>Erntezeit:</b>	Juni - September

Die Fazenda Lagoinha wird heute von zwei Partnern, Carlos Eduardo Canellas da Cunha und Matheus Avelar geleitet. Sie können auf eine lange Geschichte von Partnerschaften und Investitionen in verschiedenen Unternehmungen, aber erst mit dem Kaffeeanbau hat das Duo noch mehr Aufmerksamkeit erlangt. Sie erwarben die Farm im Jahr 2019 und haben seitdem in die Umwandlung der Farm Produktion in eine hochwertige Kaffeeproduktion. Die Farm befindet sich in Carmo da Cachoeira, in der Region Três Corações im Süden von Minas Gerais, produziert die Farm seit mehr als hundert Jahren Kaffee, konzentrierte sich aber immer auf die kommerzielle Kaffeeproduktion. Jetzt haben die Partner, begleitet von Matheus' Frau Tatiana Reis, die gesamte Art und Weise der Kaffeeproduktion auf der Farm geändert. In den letzten drei Jahren hat Tatiana Reis die Leitung des Kaffeeanbaus auf der Farm übernommen. Sie sorgte auch für eine umfassende Schulung der Mitarbeiter und bewirkte ein Umdenken bei der Produktion von Spezialitätenkaffee. Die Farm hat in eine ordnungsgemäße Ernteverwaltung, Nachernteverfahren und moderne Strukturen investiert. Der Betrieb stellt alle fermentierten Kaffees mit Selvatech-Hefe her, die mit wilder Hefe von der Fazenda Irmãs Pereira, einer der wichtigsten Spezialitätenkaffeeplantagen in Brasilien, entwickelt wurde. Die Hefe der Marke Selvatech hat beeindruckende Ergebnisse gezeigt und trägt dazu bei, das Profil des Kaffees zu verbessern, ohne seinen Geschmack zu verändern. Die Kaffees werden aerob und anaerob und mit unterschiedlichen Fermentationszeiten fermentiert.

**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



### Kaffees

Dieser Kaffee hat einen hellen Säuregehalt, hohe Süße. Ein cremiger Körper und ein starkes Aroma von Zimtschnecken.

#### Zimtschnecken

<b>Varietät:</b>	Mundo Novo
<b>Aufbereitung:</b>	Natural Fermented
<b>Klassifizierung:</b>	Scr. 15up



[www.interamericancoffee.de](http://www.interamericancoffee.de)