

HONDURAS

COOPERATIVA AGRÍCOLA UNIÓN Y FUERZA

InterAmerican
COFFEE

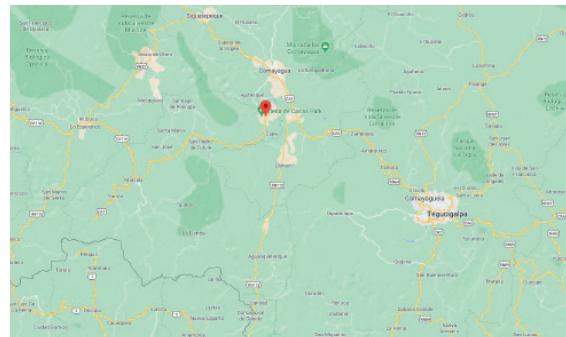


Farm Information



Country:	Honduras
Region:	La Paz, Marcala
Farm:	228 producers
Altitude:	1.000 - 1.550 masl
Cooperative:	CAUFUL

In 1975, 228 coffee producers and their families (including 30 women producers) began working and selling coffee together under the name Cooperativa Agrícola Unión y Fuerza (CAUFUL). In 2002, they were officially recognized as a cooperative, and that same year, as a group they purchased a 40-manzana (nearly 70-acre) farm, a very unusual practice in the area, and began taking care of it together. Today, CAUFUL has 146 active members who farm organically and each own approximately 1.5 manzanas (about 2.5-ish acres). The group shares two de-pulpers, and dries coffees both in the sun and in mechanical dryers in a nearby town. Becamo, InterAmerican's sister company in Honduras, has been working with CAUFUL farmers on their sun-drying processes, to help give each coffee a long, flavorful life. CAUFUL is continually working to improve its quality and recently underwent an intense rejuvenation of the shared farm, pruning and stumping a good portion of trees. While the decision will lower output in the short term, this year they're expecting 5,000 to 6,000 bags, versus their usual 12,000 bags, it will help production and cup quality in the future. While part of an aging community, there are two schools in the town, and young people are being encouraged to continue the tradition of coffee production.



Coffees

This coffee has flavors of sweet brioche, buttery, and apricots. With a decent acidity, good sweetness and velvety body.

Brioche

Butter

Apricots

Variety: Lempira, IH90, Catuai, Parainema

Processing: Washed



HONDURAS

COOPERATIVA AGRÍCOLA UNIÓN Y FUERZA

InterAmerican
COFFEE

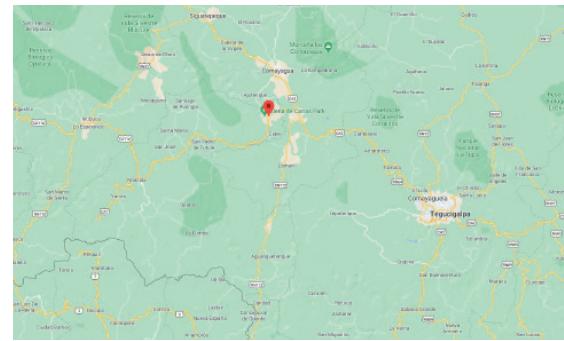


Farm Information



Land:	Honduras
Region:	La Paz, Marcala
Farm:	228 Farmer
Anbauhöhe:	1.000 - 1.550 üNN.
Kooperative:	CAUFUL

Im Jahr 1975 begannen 228 Kaffeeproduzenten und ihre Familien (darunter 30 Frauen) unter dem Namen Cooperativea Agrícola Unión y Fuerza (CAUFUL) gemeinsam zu arbeiten und Kaffee zu verkaufen. Im Jahr 2002 wurden sie offiziell als Genossenschaft anerkannt, und im selben Jahr erwarben sie als Gruppe eine 40-Manzana-Farm (fast 70 Hektar), was in der Region sehr ungewöhnlich ist, und begannen, sie gemeinsam zu bewirtschaften. Heute hat CAUFUL 146 aktive Mitglieder, die biologisch wirtschaften und jeweils etwa 1,5 Manzanas (ca. 2,5 Hektar) besitzen. Die Gruppe teilt sich zwei Entschädlungsmaschinen und trocknet den Kaffee sowohl in der Sonne als auch in mechanischen Trocknern in einer nahe gelegenen Stadt. Becamo, das Schwesterunternehmen von InterAmerican in Honduras, arbeitet mit den CAUFUL-Bauern an deren Sonnentrocknungsverfahren, um jedem Kaffee ein langes, geschmackvolles Leben zu ermöglichen. CAUFUL arbeitet kontinuierlich an der Verbesserung seiner Qualität und hat kürzlich eine intensive Verjüngungskur auf der gemeinsamen Farm durchgeführt, bei der ein großer Teil der Bäume beschnitten und gestutzt wurde. Diese Entscheidung wird zwar kurzfristig zu einer geringeren Produktion führen - in diesem Jahr rechnet man mit 5.000 bis 6.000 Säcken gegenüber den üblichen 12.000 Säcken -, aber sie wird die Produktion und die Qualität der Tassen in Zukunft verbessern. Obwohl die Gemeinde überaltert ist, gibt es zwei Schulen in der Stadt, und junge Leute werden ermutigt, die Tradition der Kaffeeproduktion fortzusetzen.



Kaffees

Dieser Kaffee hat Aromen von süßer Brüche, buttrig Aprikose und mit anständiger Säure, guter Süße und samtigem Körper.

Brioche

Butter

Apricots

Varietäten: Lempira, IH90, Catuai, Parainema

Aufbereitung: Washed

