

HONDURAS

Los Colibríes

Cup of Excellence

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country:	Honduras
Region:	San Luis Planes, Santa Bárbara
Farm:	Los Colibríes
Farmsize:	3.8 ha.
Owner:	Ronnie Alfredo Gabrie
Altitude:	1.450 masl.

In 2014 Ronnie Gabrie bought his farm and named it after the hummingbird (Colibrí in Spanish) which in the Mayan legends is a messenger of God and stands for good wishes, recovery, and health. He cultivated the Parainema variety, a natural process and participated with this variety in the Cup of Excellence. To make this process work only the red cherries are being harvested and through floating only the good beans can be selected. 50% of coffee on the farm is being cultivated in shadow which generates a microclimate and supports the coffee process, and the plant is always nourished and has strength for production.



Coffees

This coffee is well balanced, with a full, round body and high sweetness. It has a wonderful taste of dried fruits, rum, and chocolate.

Chocolate

Rum

Dried Fruit

Variety: Parainema, Yellow Catuai, Java and Obata

Processing: Natural, Washed, Sun-Dried



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

HONDURAS

Los Colibríes

Cup of Excellence

InterAmerican
COFFEE



Farm Informationen

- Land:** Honduras
- Region:** San Luis Planes, Santa Bárbara
- Farm:** Los Colibríes
- Farmgröße:** 3.8 ha.
- Besitzer:** Ronnie Alfredo Gabrie
- Anbauhöhe:** 1.450 müNN.

Im Jahr 2014 kaufte Ronnie Gabrie seine Farm und benannte sie nach dem Kolibri (Colibrí auf Spanisch), das in den Maya-Legenden ein Bote Gottes ist und für gute Wünsche, Genesung und Gesundheit steht. Er kultivierte die Sorte Parainema, ein natürliches Verfahren und nahm mit dieser Sorte am Cup of Excellence teil. Damit dieser Prozess funktioniert, werden nur die roten Kirschen geerntet und durch Schwimmen können nur die guten Bohnen ausgewählt werden. 50% des Kaffees auf der Farm wird im Schatten angebaut, was ein Mikroklima erzeugt und den Kaffeeprozess unterstützt, und die Pflanze wird immer genährt und hat Kraft für die Produktion.



Kaffees

Dieser Kaffee ist ausgewogen, mit einem vollen, runden Körper und hoher Süße. Es hat einen wunderbaren Geschmack von getrockneten Früchten, Rum und Schokolade.

Schokolade Rum Getrocknete Früchte

Varietät: Parainema, Yellow Catuai, Java and Obata

Aufbereitung: Natural, Washed, Sun-Dried



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