

COSTA RICA

SHB EP

AMAPOLA

InterAmerican
COFFEE



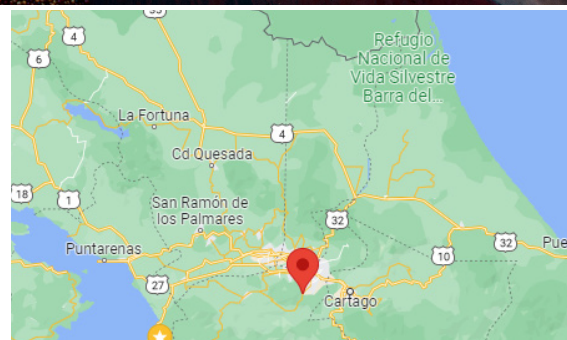
Farm Information

Country:	Costa Rica
Region:	Los Santos
Altitude:	1.200 - 1.800 masl.
Harvest Period:	December-February
Mill:	Beneficio Palmichal

Amapola is a Trademark owned by Ceca S.A. for some of the Coffees that are processed at their Company-owned mill in "Palmichal de Acosta, Costa Rica". The farms used for the Amapola Brand come from more than 800 producers who grow per year an equivalent of 7 bags on average.

The Palmichal Mill was established in the '60s and has consistently been remodeled to achieve the highest standards of quality and efficiency while keeping perfect harmony with nature and the neighboring town.

The drum dryers at the mill have a control system software that manages the temperatures and airflows. This technology allows the drying process to be systematic and repeatable. Drying temperatures are low, and this extends the drying times to 38 hours.



Coffees

With an elegant acidity and a smooth body, this coffee has flavours of berries and nectarine.

Berries

Nectarine

Varieties: Caturra, Catuai

Processing: Washed



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

COSTA RICA

SHB EP

AMAPOLA

InterAmerican
COFFEE



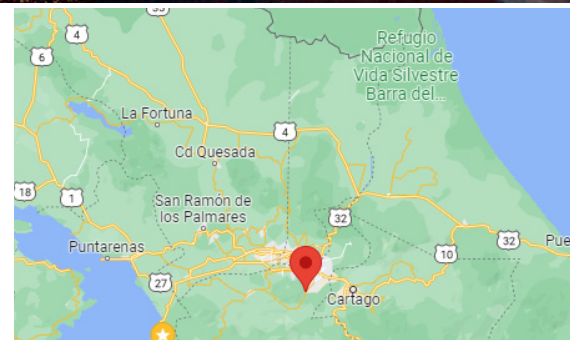
Farm Information

Land:	Costa Rica
Region:	Los Santos
Anbauhöhe:	1.200 - 1.800 masl.
Erntezeit:	Dezember-Februar
Mühle:	Beneficio Palmichal

Amapola ist ein Markenzeichen von Ceca S.A. für einige der Kaffees, die in der unternehmenseigenen Mühle in Palmichal de Acosta, Costa Rica, verarbeitet werden. Die Farmen, die für die Marke Amapola verwendet werden, stammen von mehr als 800 Erzeugern, die pro Jahr durchschnittlich 7 Säcke anbauen.

Die Mühle in Palmichal wurde in den 60er Jahren errichtet und immer wieder umgebaut, um die höchsten Qualitäts- und Effizienzstandards zu erreichen und gleichzeitig die perfekte Harmonie mit der Natur und der benachbarten Stadt zu wahren.

Die Trommeltrockner der Mühle sind mit einer Steuerungssoftware ausgestattet, die die Temperaturen und Luftströme steuert. Dank dieser Technologie ist der Trocknungsprozess systematisch und wiederholbar. Die Trocknungstemperaturen sind niedrig, wodurch sich die Trocknungszeiten auf 38 Stunden verlängern.



Kaffees

Mit eleganter Säure und weichem Körper, hat dieser Kaffee Aromen von Beeren und Nektarine.

Beeren

Nektarine

Varietäten: Caturra, Catuai

Aufbereitung: Gewaschen



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