

DOMINICAN REPUBLIC

Caribbean

EBANO VERDE

InterAmerican
COFFEE

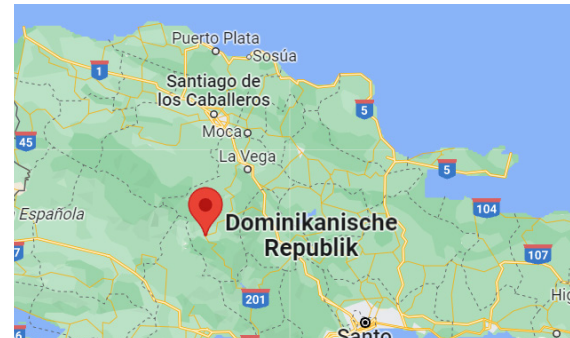


Farm Information

Country:	Dominican Republic
Region:	Caribbean
Altitude:	950 – 1.200 masl.
Micro-region:	Constanza
Annual rainfall:	1.800 mm
Harvest:	December to March

Arabica is the predominant variety grown in the Dominican Republic. In particular, these are the varieties Typica, Catuai and Catimores. To this day, coffee is grown in the traditional way and mainly by micro-producers (almost 50,000 in total). Since there are several coffee-growing regions in the Dominican Republic, they are located in very different climatic zones: while the northern coasts in particular are tropical with 28 °C in the air and water, the south is much cooler and more likely to receive rain.

„The coffee produced in our farms have a high niveau post-harvest handling, mainly using the washed method. The cup profile is soft and characterized by having a perfect balance between body and acidity, an intense aroma. Our plantations are mostly planted under shade, helping the slow and good ripening of coffee fruits and help preserving the environment.“



Coffees

This coffee has a delicate acidity, a smooth body and flavors cocoa nips and caramel.

Cocoa nips

Caramel

Varieties: Caturra, Catimores

Processing: Fully washed



InterAmerican Coffee GmbH

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

InterAmerican Coffee Schweiz

Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Tel. +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.

Zeppelin Building - 1st floor
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB
UNITED KINGDOM

Tel. +44 (0) 20 7796 2255
E-Mail iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Caribbean

EBANO VERDE

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Dominikanische Republik
Region:	Caribbean
Anbauhöhe:	950 – 1.200 masl.
Micro-Region:	Constanza
Jährlicher Regenfall:	1.800 mm
Erntezeitraum:	Dezember to März

In der Dominikanischen Republik wird vorwiegend Arabica angebaut. Insbesondere handelt es sich dabei um die Varietäten Typica, Catuai und Catimores. Bis heute wird der Kaffee auf traditionelle Weise sowie überwiegend von Kleinstproduzenten (insgesamt fast 50.000) angebaut.

Da es in der Dominikanischen Republik mehrere Anbauregionen gibt, liegen diese in klimatisch sehr unterschiedlichen Zonen: während es besonders an der nördlichen Küsten mit 28 °C in Luft und Wasser tropisch ist, kommt der Süden deutlich kühler und mit einer höheren Regenwahrscheinlichkeit daher.

„Der in unseren Betrieben produzierte Kaffee wird nach der Ernte auf hohem Niveau nachbereitet, vor allem mit der gewaschenen Methode. Das Tassenprofil ist weich und zeichnet sich durch ein perfektes Gleichgewicht zwischen Körper, Säure und ein intensives Aroma aus. Unsere Plantagen sind größtenteils im Schatten angepflanzt, was zu einer langsamen und guten Reifung der Kaffeekirsche führt und zusätzlich zum Schutz der Umwelt beiträgt.“



Kaffees

Dieser Kaffee hat eine feine Säure, einen weichen Körper und schmeckt nach Kakao und Karamell.

Kakao

Karamell

Varietäten: Caturra, Catimores

Aufbereitung: Gewaschen



InterAmerican Coffee GmbH

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

InterAmerican Coffee Schweiz

Bahnhofstrasse 22
CH-6300 Zug, Switzerland
Tel. +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.

Zeppelin Building - 1st floor
59-61 Farringdon Road - London EC1M 3JB
UNITED KINGDOM

Tel. +44 (0) 20 7796 2255
E-Mail iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de