

UGANDA

Silverback

InterAmerican
COFFEE

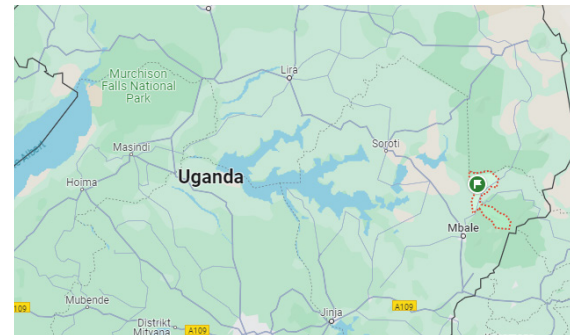


Regional Information

Country:	Uganda
Region:	Bulambuli District
Harvest Period:	September - January
Altitude:	1.600 - 1.900 masl.

This coffee comes from the slopes of the Mount Elgon, precisely from an area called Bulambuli. The coffee is grown by smallholders, who then sell their cherries to NKG. Ibero Uganda (NKG) has built a washing station in that area, in order to be able to produce high quality washed Arabica and Robusta. Most of the farmers selling to Ibero are part of the NKG BLOOM program. Additionally to the washing station, Ibero also has a drying yard close to Mbale town, where the coffees are dried.

The farmers are picking the cherries in the morning and then delivering them to the washing station starting from lunchtime. There, a strict quality control is being done and farmers are getting paid instantly. The coffee is then being processed as naturals or as washed. When processed as naturals, it is floated at the drying yard and then dried for 21-28 days. If processed as washed, the coffee is pulped, and then fermented overnight. After being washed and graded, the coffee is being put in the solar driers at the washing station. After two days, the coffee is brought to the drying yard and dried for 14 to 21 days.



Coffees

Pleasant

Smooth

Sparkling

Red Berries

Jasmin

Varieties: **SL 34, K7, Blue Mountain**

Processing: **Natural**



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.interamericacoffee.de

UGANDA

Silverback

InterAmerican
COFFEE

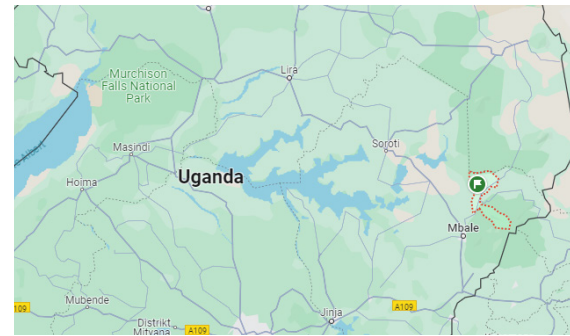


Regional Information

Land:	Uganda
Region:	Bulambuli District
Erntezeit:	September - Januar
Anbauhöhe:	1.600 - 1.900 masl.

Dieser Kaffee stammt von den Hängen des Mount Elgon, genauer gesagt aus einem Gebiet namens Bulambuli. Der Kaffee wird von Kleinbauern angebaut, die ihre Kirschen dann an NKG verkaufen. Ibero Uganda (NKG) hat in diesem Gebiet eine Waschanlage gebaut, um qualitativ hochwertigen gewaschenen Arabica und Robusta produzieren zu können. Die meisten Bauern, die an Ibero verkaufen, sind Teil des NKG BLOOM-Programms. Neben der Waschanlage verfügt Ibero auch über einen Trockenplatz in der Nähe der Stadt Mbale, wo die Kaffees getrocknet werden.

Die Bauern pflücken die Kirschen am Morgen und liefern sie dann ab Mittag an die Waschstation. Dort wird eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt und die Bauern werden sofort bezahlt. Der Kaffee wird dann als Naturals oder als Washed verarbeitet. Bei der Verarbeitung als Naturals wird er auf dem Trockenplatz getrieben und 21-28 Tage lang getrocknet. Bei der Verarbeitung als gewaschener Kaffee wird der Kaffee zerkleinert und dann über Nacht fermentiert. Nach dem Waschen und Sortieren wird der Kaffee in die Solartrockner der Waschstation gegeben. Nach zwei Tagen wird der Kaffee zum Trockenplatz gebracht und dort 14 bis 21 Tage lang getrocknet.



Coffees

Angenehm

Spritzig

Weich

Rote Beeren

Jasmin

Varietäten: **SL 34, K7, Blue Mountain**

Aufbereitung: **Natural**



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.interamericacoffee.de

UGANDA

Silverback

InterAmerican
COFFEE

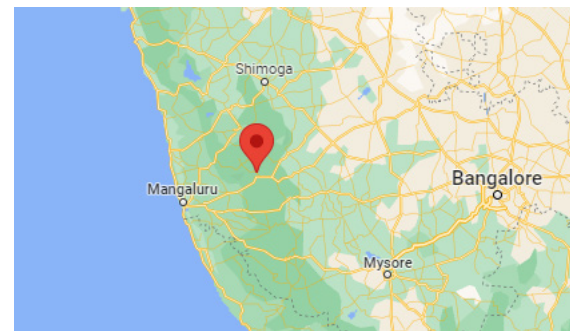


Regional Information

Country: Uganda
Region: Bulambuli District
Harvest Period: September - January
Altitude: 1.600 - 1.900 masl.

This coffee comes from the slopes of the Mount Elgon, precisely from an area called Bulambuli. The coffee is grown by smallholders, who then sell their cherries to NKG. Ibero Uganda (NKG) has built a washing station in that area, in order to be able to produce high quality washed Arabica and Robusta. Most of the farmers selling to Ibero are part of the NKG BLOOM program. Additionally to the washing station, Ibero also has a drying yard close to Mbale town, where the coffees are dried.

The farmers are picking the cherries in the morning and then delivering them to the washing station starting from lunchtime. There, a strict quality control is being done and farmers are getting paid instantly. The coffee is then being processed as naturals or as washed. When processed as naturals, it is floated at the drying yard and then dried for 21-28 days. If processed as washed, the coffee is pulped, and then fermented overnight. After being washed and graded, the coffee is being put in the solar driers at the washing station. After two days, the coffee is brought to the drying yard and dried for 14 to 21 days.



Coffees

Balanced

Round

Dark Chocolate

Fruits

Varieties: SL 34, K7, Blue Mountain

Processing: 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.interamericacoffee.de

UGANDA

Silverback

InterAmerican
COFFEE



Regional Information

Land:	Uganda
Region:	Bulambuli District
Erntezeit:	September - Januar
Anbauhöhe:	1.600 - 1.900 masl.

Dieser Kaffee stammt von den Hängen des Mount Elgon, genauer gesagt aus einem Gebiet namens Bulambuli. Der Kaffee wird von Kleinbauern angebaut, die ihre Kirschen dann an NKG verkaufen. Ibero Uganda (NKG) hat in diesem Gebiet eine Waschanlage gebaut, um qualitativ hochwertigen gewaschenen Arabica und Robusta produzieren zu können. Die meisten Bauern, die an Ibero verkaufen, sind Teil des NKG BLOOM-Programms. Neben der Waschanlage verfügt Ibero auch über einen Trockenplatz in der Nähe der Stadt Mbale, wo die Kaffees getrocknet werden.

Die Bauern pflücken die Kirschen am Morgen und liefern sie dann ab Mittag an die Waschstation. Dort wird eine strenge Qualitätskontrolle durchgeführt und die Bauern werden sofort bezahlt. Der Kaffee wird dann als Naturals oder als Washed verarbeitet. Bei der Verarbeitung als Naturals wird er auf dem Trockenplatz getrieben und 21-28 Tage lang getrocknet. Bei der Verarbeitung als gewaschener Kaffee wird der Kaffee zerkleinert und dann über Nacht fermentiert. Nach dem Waschen und Sortieren wird der Kaffee in die Solartrockner der Waschstation gegeben. Nach zwei Tagen wird der Kaffee zum Trockenplatz gebracht und dort 14 bis 21 Tage lang getrocknet.



Coffees

Ausgewogen

Vollmundig

Dunkle Schokolade

Früchte

Varietäten: **SL 34, K7, Blue Mountain**

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.interamericacoffee.de