

COLOMBIA

Tabi Lohas Beans

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Colombia
Region: Acevedo, Huila
Farm: Finca Las Flores
Altitude: 1.750 masl.
Owner: Vergara Brothers

ABOUT TABI:

Tabi coffee was developed in Colombia by Cenicafe (the National Coffee Research Center) in 2002. It is a hybrid created by crossing three coffee varieties: Typica, Bourbon, and Timor Hybrid. The goal was to combine the high quality of Typica and Bourbon with the disease resistance of the Timor Hybrid.

FRUIT FORWARD BERRY ENSEMBLE

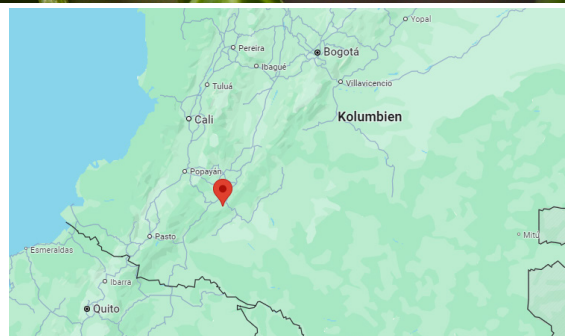
Beautifully encapsulates a variety of berry flavor within a fruit-forward coffee profile, evoking a diverse and harmonious ensemble of fruity notes. The art of producing a great fruit-forward coffee lies in achieving a balanced flavor profile. While the fruitiness is the highlight, it is harmoniously balanced with sweetness, body and clean finish. This is the mark of skilled coffee processing.

DETAILED PROCESS:

The Tabi variety is harvested using a different protocol. Cherries are not harvested at their optimum ripening point, but in semi-ripe stage, so that the oxidation process does not generate intense fermented flavors. The cherries are floated - washed with alcohol (85%) eliminating impurities.

FERMENTATION PROCESS:

Submerged fermentation for 12 hours in cherry in plastic bags. An oxidation process follows for 24 hours in tanks. Depulp and anaerobic fermentation with mucilage during 48 hours.



Coffees

Juicy

Smooth

Creamy

Raspberry

Dark-Chocolate

Honey

Varieties: Typica, Bourbon, Timor Hybrid

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.interamericancoffee.de

KOLUMBIEN

Tabi Lohas Beans

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

| | |
|-------------------|------------------|
| Land: | Kolumbien |
| Region: | Acevedo, Huila |
| Farm: | Finca Las Flores |
| Anbauhöhe: | 1.750 masl. |
| Besitzer: | Vergara Brüder |



ÜBER TABI:

Tabi-Kaffee wurde 2002 in Kolumbien von Cenicafé (dem Nationalen Kaffeeforschungszentrum) entwickelt. Es handelt sich um einen Hybriden, der durch Kreuzung von drei Kaffeeseiten entstanden ist: Ziel war es, die hohe Qualität von Typica und Bourbon mit der Krankheitsresistenz des Timor-Hybriden zu kombinieren.

Ein fruchtiger Kaffee, der eine Vielzahl von Beerenaromen in sich vereint und ein vielfältiges und harmonisches Ensemble von Fruchtnoten hervorruft. Die Kunst der Herstellung eines großartigen fruchtbetonten Kaffees liegt in der Erzielung eines ausgewogenen Geschmacksprofils. Während die Fruchtigkeit im Vordergrund steht, ist sie harmonisch mit Süße, Körper und sauberem Abgang abgestimmt. Dies ist das Zeichen einer geschickten Kaffeeverarbeitung.

Detailliertes Verfahren: Die Sorte Tabi wird nach einem anderen Protokoll geerntet. Die Kirschen werden nicht zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet, sondern im halbreifen Stadium, damit der Oxidationsprozess keine intensiven, zementierten Aromen erzeugt. Die Kirschen werden geflutet (mit 85%igem Alkohol gewaschen), um Verunreinigungen zu entfernen. Untergetauchte Gärung für 12 Stunden in Kirschen in Plastikbeuteln. Es folgt ein 24-stündiger Oxidationsprozess in Tanks und eine 48-stündige anaerobe Gärung mit Schleimstoffen.

Kaffees

Saftig

Weiche

Cremig

Himbeere

Dunkle Schokolade

Honig

Varietäten: Typica, Bourbon, Timor Hybrid

Aufbereitung: 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.interamericancoffee.de