

COLOMBIA

VILLA PASTORA FARM

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country:	Colombia
Region:	Huila
Farm:	Finca Villa Pastora
Altitude:	1.200 - 2.000 masl.
Owner:	Gerson Mora

Red Bourbon is a natural mutation of Arabica that emerged on the island of Bourbon in the early 18th century. This variety thrives in high-altitude regions with moderate climates, typically between 1,200 and 2,000 meters above sea level. It prefers volcanic soil and requires careful attention to ripeness during harvesting, as the quality of the beans is heavily dependent on proper picking.

DETAILED PROCESS: Ripe cherries are carefully selected. All unripe and unfilled cherries are removed in an initial floating stage.

FERMENTATION PROCESS: Cherries are packed into plastic tanks to begin anaerobic fermentation. In this first stage, add a coconut mosto with yeast. This phase lasts between 60 and 72 hours, depending on the ambient temperatures.

Once the first fermentation is complete, move on to the second phase of the process, which is oxidation. At this point, open the containers and leave the cherries uncovered for a period of 36 to 48 hours. The cherries are exposed to oxygen, allowing oxidation. This phase allows to raise the temperature of the fermenting mass to 40°C. Once the cherries complete the oxidation phase and reach the desired temperature, proceed with a thermal shock using cold water at 16°C. The cherries are left in the water for about 24 more hours.



Coffees

Round

Smooth

Creamy

Cocoa

Dark-Chocolate

Honey

Varieties: Red Bourbon

Processing: Natural



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

VILLA PASTORA FARM

InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land:	Kolumbien
Region:	Huila
Farm:	Finca Villa Pastora
Anbauhöhe:	1.200 - 2.000 masl.
Besitzer:	Gerson Mora

Red Bourbon ist eine natürliche Mutation der Sorte Arabica, die im frühen 18. Jahrhundert auf der Insel Bourbon entstand. Diese Sorte gedeiht in hochgelegenen Regionen mit gemäßigttem Klima, typischerweise zwischen 1.200 und 2.000 Metern über dem Meeresspiegel. Sie bevorzugt vulkanische Böden und erfordert eine sorgfältige Beachtung des Reifegrads bei der Ernte, da die Qualität der Bohnen in hohem Maße von der richtigen Ernte abhängt.

DETAILLIERTES VERFAHREN: Die reifen Kirschen werden sorgfältig ausgewählt. Alle unreifen und nicht gefüllten Kirschen werden in einer ersten Phase des Aufschwimmens entfernt.

GÄRUNGSPROZESS: Die Kirschen werden in Kunststofftanks verpackt, um die anaerobe Gärung einzuleiten. In dieser ersten Phase wird ein Kokosnussmosto mit Hefe hinzugefügt. Diese Phase dauert zwischen 60 und 72 Stunden, je nach Umgebungstemperaturen. Sobald die erste Gärung abgeschlossen ist, geht man zur zweiten Phase des Prozesses über, der Oxidation. Zu diesem Zeitpunkt öffnen Sie die Behälter und lassen die Kirschen 36 bis 48 Stunden lang unbedeckt stehen. Die Kirschen werden dem Sauerstoff ausgesetzt, was die Oxidation ermöglicht. In dieser Phase kann die Temperatur der gärenden Masse auf 40 °C erhöht werden. Sobald die Kirschen die Oxidationsphase abgeschlossen und die gewünschte Temperatur erreicht haben, wird ein Temperaturschock mit kaltem Wasser von 16 °C durchgeführt. Die Kirschen bleiben noch etwa 24 Stunden im Wasser.



Kaffees

Rund

Geschmeidig

Creinig

Kakao

Dunkle Schokolade

Honig

Varietät: Red Bourbon

Aufbereitung: Natural



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