



COSTA RICA LAS LAJAS BLACK HONEY

Kiwi * Mango * Corpolentă

PRODUCĂTOR
Las Lajas Alma Negra,
Oscar
& Francisca Chacón



Las Lajas este una dintre cele mai cunoscute stații de procesare din Costa Rica și mai ales în cercurile cafelei de specialitate, fiind celebri pentru tehnicile unice și excepționale de uscare și procesare ale cafelelor.

REGIUNE
Sabanilla de Poas,
Costa Rica



Situată în regiunea Sabanilla, lângă vulcanul Poas, Las Lajas este condusă de Oscar și Francisca Chacón. Scopul înființării stației de procesare a fost producția de cafea certificată organic, iar pasiunea lor pentru cafea i-a determinat să experimenteze multiple procesări "honey", care sunt decorticări uscate, urmate de uscare pe paturi înălțate, la umbră.

ALTITUDINE
1300 - 1600 m



PROCESARE
Black Honey



SOIURI
Caturra, Catuai,
Villa Sarchi,
Bourbon, SL28



Microlotul "Black Honey" reprezintă cea mai bună, lungă și laborioasă procesare de acest tip a stației, cafeaua fiind acoperită în timpul uscării și întoarsă o singură dată la 24 de ore, având ca rezultat o cafea complexă, cu un profil aromatic spectaculos, similar unui compot de fructe exotice, îndulcit cu miere.

CULES
Decembrie - Februarie

