

# COSTA RICA

# CANDELILLA & PLATANOS

CIOCOLATĂ CU LAPTE \* PORTOCALÉ \* CAMEL

**PRODUCĂTOR**  
La Candelilla &  
Los Platanos



Două ferme și-au unit forțele și cafelele pentru acest lot decofeinizat. La Candelilla aparține familiei Sanchez, care lucrează pământurile fermei de cinci generații și în anul 2000 au construit o mică stație de procesare, prima de acest fel din Costa Rica. Ferma produce în jur de o mie de saci de cafea verde anual și este considerată una dintre cele mai bune din țară.

**REGIUNE**  
San Marcos &  
El Cipres, Tarrazu



**ALTITUDINE**  
1500 - 1835 m



Los Platanos este deținută de Jesus Mora Camacho și Adelina Camacho Portugues, ferma fiind în proprietatea familiei Camacho Portugues din 1939. Prin plantarea de portocali, bananieri, cedru și plantain, au reușit să obțină suprafețe mari umbrite, care protejează arbuștii de cafea de arșița amiezii.

**PROCESARE**  
Decofeinizată,  
Honey & Spălată



Acest proces de decofeinizare utilizează apă mineralizată cu dioxid de carbon natural și a fost descoperit de omul de știință Kurt Zosel în 1967, în căutarea lui de noi metode de separare amestecurilor de substanțe într-un produs. Tehnologia folosită în prezent a fost dezvoltată în 1988 de firma CR3 și folosește dioxid de carbon provenit din lacuri subterane preistorice. Boabele de cafea sunt înmuiate în apă, iar ulterior sunt puse în recipiente cu dioxid de carbon sub presiune. Absorbind apa, își măresc volumul, facilitând deplasarea moleculelor de cafeină, iar dioxidul de carbon acționează ca un magnet asupra acestor molecule.

**SOIURI**  
Caturra, Catuai,  
Costa Rica 95



**CULES**  
Februarie - Aprilie

