



COSTA RICA

LAS LAJAS PERLA NEGRA

OSCAR & FRANCISCA CHACÓN

Fructe exotice * Rom * Aciditate malică efervescentă

PRODUCĂTOR

Las Lajas Perla Negra
Oscar & Francisca
Chacón

REGIUNE

Costa Rica
Sabanilla de Poas

ALTITUDINE

1300 - 1600 m

PROCESARE

Naturală /
Perla Negra

SOIURI

Caturra, Catuai

CULES

Decembrie -
Martie

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.

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.

Microlotul "Perla Negra" reprezintă cea mai bună procesare naturală a stației, cireșele perfect coapte de cafea fiind întoarse, în procesul de uscare, doar de câteva ori pe zi, având ca rezultat o cafea complexă și fină, cu un profil aromatic spectaculos, similar unei explozii de fructe exotice și condimente.