

# COSTA RICA

## La Panterra Tarrazu



smaak\_ Krachtig aroma, lichtjes zuur en sterk.

land\_ Costa Rica | regio\_ Tarrazu | stad\_ San Marcos | hoogte\_ 1700 meter | gemiddelde temperatuur\_ 24°C  
verwerking\_ Wet process | soort\_ Caturra - Catuai (SHB) Strictly Hard Bean

het land\_ Costa Rica, hoewel Costa Rica niet de meeste koffie produceert in Midden-Amerika (Guatemala, Nicaragua en Honduras produceren meer), produceert het land meer koffie van hoge kwaliteit dan deze andere landen. Koffiekers kunnen makkelijk hun voorkeurskoffie vinden.

het verhaal\_ Ten zuiden van de provinciehoofdstad San José ligt het gerenommeerde teeltgebied Tarrazú, omgeven door de kust van de Stille Oceaan, Central Valley en de majestueuze keten van vulkaanbergen. De rijke vulkaangrond, de hoogte en ook de optimale combinatie van zon, temperatuur en regen zijn de belangrijkste componenten voor een zo buitengewone koffie. Behalve door zijn expressieve aroma begeistert hij ook door zijn heerlijke geur en fijne zuurheid. Het begrip hooglandkoffie is een kwaliteitserkenning waarmee men verwijst naar de soorten die geteeld worden in het gebergte. Op grotere hoogte is de gemiddelde temperatuur koeler, zodat de koffiebesen langzamer rijpen. Bijgevolg hebben ze meer tijd om een intensievere smaak en aroma te ontwikkelen.

