

COSTA RICA

SHB FUEGO



ORIGINE
KOFFIE

smaak_ Toetsen van chocolade, amandelen en karamel

land_ Costa Rica | regio_ San José | hoogte_ 1700 tot 2000 meter | gemiddelde temperatuur_ 22°C
verwerking_ washed | soort_ Arabica | Variteit_ Catuai & Caturra | oogst periode_ december tot maart

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. Koffiecopers kunnen makkelijk hun voorkeurskoffie vinden.

het verhaal_ Costa Rica, beroemd om zijn uitzonderlijke koffie, heeft de afgelopen decennia een toename gezien in micromolens. Deze micromolens lopen voorop in experimentele koffieverwerking, wat resulteert in een aantal werkelijk unieke koffiesoorten. Don Luis Campos, de eigenaar en oprichter van Cordillera de Fuego, verwierf zijn boerderij in 1984, kort na zijn afstuderen aan de universiteit. De afgelopen tien jaar heeft hij geëxperimenteerd met verschillende koffieverwerkingsmethoden, waaronder gewassen, natuurlijke, honing-, thermische (termico) en anaerobe processen. Deze gewassen koffie komt uit Tarrazú, een gebied dat is verdeeld in Dota, Tarrazú en León Cortés, vaak gezamenlijk bekend als Los Santos vanwege de belangrijkste plaatsen: São Paulo, São Marcos en Santa Maria de Dota. Gewassen koffie uit Tarrazú staat bekend om zijn helderheid en levendige smaakprofiel. De gewassenverwerkingsmethode omvat verschillende nauwgezette stappen die bijdragen aan de uitzonderlijke kwaliteit van de koffie. Eerst worden rijpe koffiebesen met de hand geplukt en naar de molen gebracht. De besen worden machinaal ontpulpd om het buitenste vruchtvlees te verwijderen, waardoor de met slijm bedekte bonen overblijven. Deze bonen worden vervolgens in tanks gefermenteerd om het slijm af te breken, dat daarna gemakkelijk kan worden weggewassen. Na de fermentatie worden de bonen grondig gewassen om alle resterende resten te verwijderen. Dit proces benadrukt de inherente smaken van de koffie door een groot deel van de invloed van het fruit te elimineren, wat resulteert in een schone en frisse kop. De gewassen bonen worden vervolgens uitgespreid op terrassen of verhoogde bedden om in de zon te drogen, wat zorgt voor een gelijkmatige droging en gebreken voorkomt. Gewassen koffie uit Tarrazú heeft vaak een heldere zuurgraad, een gebalanceerde zoetheid en een scala aan fruitige en bloemige tonen. Deze verwerkingsmethode versterkt de transparantie van de oorsprong van de koffie, waardoor de unieke kenmerken van het Costa Ricaanse terroir in elke kop tot uiting komen.



VIVA SARA[®]
COFFEE AND TEA

Jagershoek 4
8570 Vichte

+32 56 77 77 76
info@vivasara.be

www.vivasara.be

ref 80050