

COSTA RICA

LAS LAJAS, CARRIZAL, BLACK DIAMOND PROCESS, TYPICA LIMA

Las Lajas ist ein familiengeführtes Unternehmen mit eigenen Farmen und einer Micromill, das von Francisca und Oscar Chacón in dritter Generation betrieben wird. Am Fuße des Poás-Vulkans in Alajuela gelegen, hat sich die Familie einen Namen mit Spezialitätenkaffees von höchster Qualität gemacht und gilt als Pionier in der Verarbeitung von Honey- und Natural-Kaffees. Heute gehören auch Black, Red und Yellow Honey-Varianten zu ihrem Repertoire. Auf ihren Farmen kultivieren sie Varietäten wie H1, Villa Sarchí, Milenio und weitere.

Für den „Black Diamond“ wählen die Chacóns die Kirschen mit größter Sorgfalt aus und lassen sie 15 bis 22 Tage lang trocknen – ein Prozess, der entscheidend für die ausgewogene Entwicklung der Aromen ist. Ihre Kaffees haben zahlreiche Auszeichnungen erhalten, doch das größte Glück der Familie besteht dari...

TASSENPROFIL

Hibiskus | schwarze Kirsche | geröstete Haselnuss | Kakao

Säure	7	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	7	<div></div>

TASSENPROFIL ESPRESSO

Kakaonibs | Walnuss

Säure	6	<div></div>
Körper	7	<div></div>
Aroma	7	<div></div>



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region Central Valley
Micro Mill Las Lajas
Produzent Francisca & Oscar Chacón
Ref. No. P11379
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Januar - April
Erntemethode Handerte "Picking"
Anbauhöhe 1550 m
Varietät Typica Lima
Aufbereitung Black Diamond Process
Bodenverhältnisse Vulkanböden
Verpackungsart 34,50 KG/Bag Box + Vacuum

GREEN GRADING

Feuchtigkeit 11,90%
Geruch sauber
Farbe bräunlich
Defekte 0-2 Defekte
Screen Size 16

CUPPING SCORE

84,50 (TSP Q-Arabica Grader)