

COSTA RICA

Finca Las Lajas

Yellow Diamonds

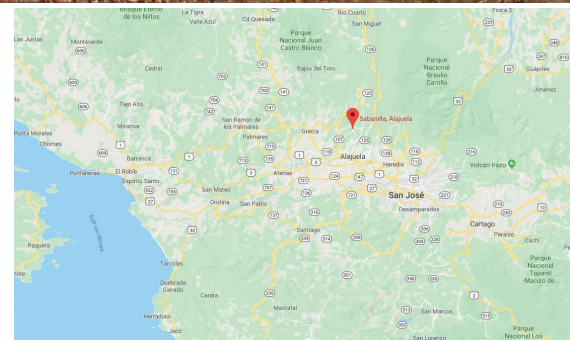
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Country: Costa Rica
Region: Poás
Altitude: 1.450 masl.
Farm: Finca Las Lajas
Owner: Francisca y Oscar Chacón
Farm Size: 22 ha.

Las Lajas is a well-established micro-mill owned and operated by Oscar Chacon and his wife Francisca. Las Lajas micro-mill has a separate processing line for their organic farms. Besides having some organic lots they also have a wide variety of Honey and Natural processes to enhance quality and create more complex profiles. Their processes have specific outcomes depending on several controlled variables such as varietal, brix content, thickness of the layer at the patio or African bed, and pulping method.



Coffees

This coffee has a citric, bright acidity with a smooth body and flavours of caramel and lemons.

Caramel

Lemon

Varieties: Catuai, Caturra

Processing: Honey Processed



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6301 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Phone +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericancoffee.de

COSTA RICA

Finca Las Lajas

Yellow Diamonds

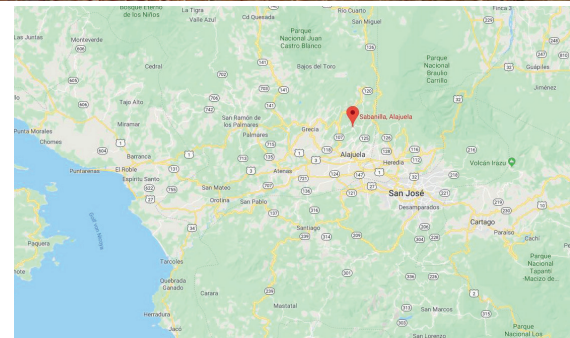
InterAmerican
COFFEE



Farm Information

Land: Costa Rica
Region: Poás
Anbauhöhe: 1.450 masl.
Farm: Finca Las Lajas
Produzent: Francisca y Oscar Chacón
Farmgröße: 22 ha.

Las Lajas ist eine gut etablierte Kleinmühle, die Oscar Chacon und seiner Frau Francisca gehört und von ihnen betrieben wird. Die Mikromühle Las Lajas verfügt über eine separate Verarbeitungslinie für ihre Biobetriebe. Neben einigen biologischen Partien gibt es auch eine Vielzahl von Honig- und Naturprozessen, um die Qualität zu verbessern und komplexere Profile zu erzeugen. Ihre Prozesse haben spezifische Ergebnisse, die von mehreren kontrollierten Variablen abhängen, wie z. B. der Sorte, dem Brix-Gehalt, der Dicke der Schicht auf dem Patio oder dem afrikanischen Bett und der Aufschlussmethode.



Kaffees

Dieser Kaffee hat eine zitrische, helle Säure mit einem weichen Körper und Aromen von Karamell und Zitronen.

Karamell

Zitrone

Varietäten: Catuai, Caturra

Aufbereitung: Honey Processed



InterAmerican Coffee GmbH
Coffee Plaza | Am Sandtorpark 4
20457 Hamburg, Germany
Phone +49 (0)40 373 367
E-Mail: iac.hamburg@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Schweiz
Bahnhofstrasse 22
CH-6301 Zug, Switzerland
Phone +41 (0)41 728 7286
E-Mail: iac.zug@nkg.coffee

InterAmerican Coffee Ltd.
38/39 CharterHouse Square
London EC1M 6EA, United Kingdom
Phone +44 (0)20 7796 2255
E-Mail: iac.london@nkg.coffee

www.interamericacoffee.de