

# COSTA RICA

## Fincas Las Lajas

### Perla Negra

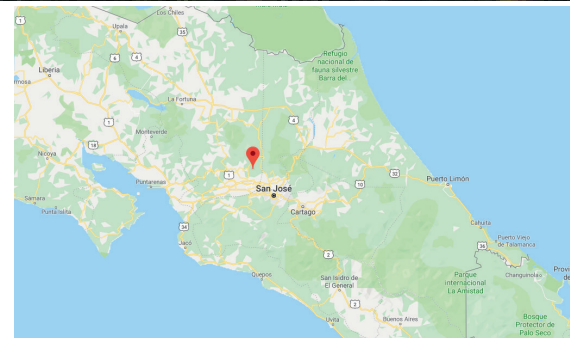
InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

<b>Country:</b>	Costa Rica
<b>Region:</b>	Sabanilla de Alajuela
<b>Altitude:</b>	1.450 masl.
<b>Farm:</b>	Las Lajas
<b>Producer:</b>	Francisca y Oscar Chacón
<b>Farm Size:</b>	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 nice flavours of ripe pineapple and a honeydew sweetness. The body is full and silky with a bright acidity.

**Ripe Pineapple**

**Honeydew**

**Varieties:** Catuai, Caturra

**Processing:** Natural



**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](http://www.interamericacoffee.de)

# COSTA RICA

## Fincas Las Lajas

### Perla Negra

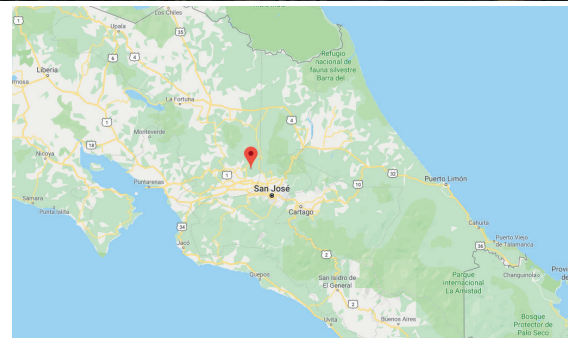
InterAmerican  
**COFFEE**



## Farm Information

**Land:** Costa Rica  
**Region:** Sabanilla de Alajuela  
**Anbauhöhe:** 1.450 masl.  
**Farm:** 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 ein schönes Aroma von reifer Ananas und eine Süße von Honigmelone. Der Körper ist voll und seidig mit einer hellen Säure.

Reife Ananas

Honigmelone

**Varietäten:** Catuai, Caturra

**Aufbereitung:** Natural



**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](http://www.interamericacoffee.de)