



COSTA Rica

Las Lajas

Double Black Diamond

Las Lajas, ein familiengeführtes Unternehmen mit eigenen Farmen und einer Mikromühle, gehört Francisca und Oscar Chacón, Kaffeeerzeuger der dritten Generation. Am Fuße des Poas-Vulkans in Alajuela gelegen, zeichnet sich dieses Familienunternehmen durch hohe Qualität bei Spezialkaffees aus und ist Pionier in Prozessen wie Honey und Natural. Heute bieten sie auch Black, Red und Yellow Black Honey an. Auf ihren Farmen wachsen Sorten wie H1, Villa Sarchi, Milenio, u.a. Für die Herstellung des Double Black Diamond wird der Kaffee sorgfältig ausgewählt. Aufbauend auf dem Erfolg des ‚Black Diamond‘ führten die Chacons einen Schritt der anaerobic pre-fermentation ein. Anschließend wird der Kaffee 15 bis 22 Tage lang getrocknet, um eine optimale Trocknung und die vollständige Entwicklung der Aromen zu gewährleisten. Die Familie erhielt zahlreiche Auszeichnungen für ihre Qualität, aber ihre größte Zufriedenheit ist es, ihren Kaffee weltweit zu sehen.

EXCLUSIVE

QUALITÄT

Land Costa Rica
Region West Valley
Kaffeefarm Las Lajas
Produzent Francisca und Oscar Chacón
Ref. Nr. P11376
Kaffeeart Arabica
Erntejahr 2023/24
Erntezeit Jan. - Apr.
Anbauhöhe 1550 m
Varietäten Kenia & SL28
Aufbereitung Natural & Anaerobic
Bodenverhältnisse
Vulkanböden



TOUTON
– SPECIALTIES COFFEE –

CUPPING

CUPPING SCORE

86.75 (TSP Q-Arabica Grader)

TASSENPROFIL

champagne | orange peel |
pink grapefruit | sour cherry

ESPRESSO

TASSENPROFIL

black currant | licorice

SÄURE

8

KÖRPER

8

AROMA

8

SÄURE

7

KÖRPER

8

AROMA

8