



# 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