



COSTA RICA TARRAZÙ SHB EP

100 % ARABICA

Regione: Tarrazù **Cooperativa:** Café de Altura de San Ramon Especial S.A. **Altitudine:** 1.200 – 1.700 m
Specie: 100 % Arabica **Lavorazione:** lavato **Gusto:** dolciastro con note di cioccolato, spiccata corposità e delicata acidità

Tostatura



Preparazione



Dai Caraibi, una dolcezza d'alta quota

Ecco un'altra specialità dai Caraibi che vi conquisterà con il suo corpo intenso e il suo gusto maturo. Tarrazù sa farsi amare sia come caffè filtro che nella moka e nella French press. È fatto con chicchi di arabica coltivati sul fertile altopiano del cantone di Tarrazù, sul versante occidentale del Costa Rica, dove il terreno ricco di minerali e la vicinanza all'oceano Pacifico offrono le condizioni ideali per la coltivazione del caffè. Assaggiate questa prelibatezza: le sue note vivaci, dolci e cioccolatose creano in bocca una vera sinfonia! Infine una curiosità: sapevate che in Costa Rica la coltivazione della Coffea robusta è vietata per legge.