



## COSTA RICA

# CORDILLERA DE FUEGO

100 % ARABICA

**Regione:** Tarrazú **Altitudine:** 1.750 m **Specie:** 100 % Arabica **Varietà:** Caturra, Catuai **Lavorazione:** anaerobic **Gusto:** biscotto, cannella, mandorla caramellata, frutta secca



### Tostatura



### Preparazione



## Un must per gli intenditori

Il Caturra & Catuai Anaerobic proviene da Cordillera de Fuego, un micromill di Tarrazú, in Costa Rica. Nel 2015, Luis Eduardo Campos e il suo socio hanno fondato Coco Cordillera de Fuego per lavorare il caffè proveniente dalla sua azienda agricola e dai coltivatori vicini. Ma Luis Eduardo Campos ha sperimentato i processi anaerobici fin dal 2006. In un'intervista che abbiamo realizzato con Luis Eduardo, egli ci ha detto: "Ciò che mi appaga di più professionalmente è aiutare i produttori. Dico al mio socio che oggi Dio ci ha dato questo strumento, l'impianto di trasformazione Cordillera de Fuego. Siamo una piccola azienda, ma possiamo trasferire ai produttori il denaro che riceviamo dagli importatori e dai torrefattori. Questo permette a 200 famiglie di vivere bene, indipendentemente dai prezzi della Borsa di New York".

**Caroma torrefazione del caffè . coffeeseum . caffetteria . centro di addestramento**

Fiè allo Sciliar, Zona artigianale, S. Antonio 92, Alto Adige, Italia - T +39 0471 1725 200 - [www.caroma.info](http://www.caroma.info)