

SLURP original medium #147



Costa Rica Candelilla Honey

Apricot · Pink grapefruit · Peanut

Mario Solís' farm, Monte Canet, was started by his father, Jaime Solís, 60 years ago in 1942. Since the beginning of his work, Don Mario has been focused on improving the quality of this small farms coffee. The farm is located in the Tarrazú region, where the climatic conditions, the altitude and above all the way Don Mario attends his coffee plantation allow him to produce an excellent quality coffee. This excellent coffee is then processed in the La Candelilla Beneficio washing station.

The harvest occurs between December to March of each year, during the summer season, which allows that only the mature coffee is harvested. Mario establishes good agricultural practices as a norm at his farm, which allows him to have a totally sustainable farm.

KAFFE OBSCURA
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

Country: Costa Rica
Region: Tarrazu
Farm: Monte Canet
Farmer: Mario Solis
Varieties: Catuai, Caturra, Geisha
Growing Altitude: 1650 m
Processing: Semi-washed

SLURP original medium #147



Costa Rica Candelilla Honey

アプリコット・ピンクグレープフルーツ・ピーナッツ

1942年にハイメ・ソリス氏によって誕生したモンテカネ農園。現在の経営はコーヒー栽培の研究に余念のない息子、マリオ氏に引き継がれています。コスタリカの中中部にあるタラソ地区にあるこの農場は気候条件と標高の自然条件がコーヒー栽培に最適である上に、マリオ氏の研究と努力もあり高品質のコーヒーを生産し続けています。栽培されたコーヒーは、La Candelilla Beneficioウォッシングステーションで処理され、私たちのところに届きました。毎年12月から3月の夏の間に、成熟したコーヒー豆だけが収穫されます。この農場ではマリオ氏の徹底した管理の下、サステイナブルなコーヒー栽培の方法が確立されています。

KAFFE OBSCURA
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

生産国: コスタリカ
生産地域: Tarrazu
農園: Monte Canet
農家: Mario Solis
品種: Catuai, Caturra, Geisha
栽培地標高: 1650 m
精製方法: Semi-washed