

SLURP original medium espresso #156



Costa Rica Medium

Black tea · Caramel · Chocolate

The area known as Tarrazu is divided into three parts - Dota, Tarrazu, and Leon Cortes. Mr Estanislao Ureña Mora was responsible for introducing coffee to the area, and gave coffee seeds to his brother Jose Ureña Mora. Then came Ramon Blanco who built a wet mill in San Pablo de Leon Cortes. In 1929 a wet mill was built in Santa Maria, but as there was so much uncertainty in prices, producers turned to the Banco Nacional (National Bank), which had a department where farmers were given recommendations on how to process their own coffee. Thus was born Coopedota R.L.



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

Country: Costa Rica
Region: Tarrazu, Hermosa, San Jose
Farm: Coopedota R.L. members
Farmer: Several independent farmers
Varieties: Caturra, Catuai
Growing Altitude: 1500-1800m
Processing: Hand picked, washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original medium espresso #156



Costa Rica Medium

ブラックティー・キャラメル・チョコレート

このコーヒーをつくったCoopedota R.L.は、サステイナブルなコーヒー産業を目指す96の農家が加入している農協です。コーヒー豆の大会で上位入賞の経験もあり、近年注目を浴びています。生産地域のTarrazuには、Dota、Tarrazu、そしてLeon Cortesという3つの小さな村があります。Dotaのサンタマリアには1929年にすでにコーヒーチェリーの果肉を取り外す「ウェットミル」の施設がありましたが、公正な価格でコーヒーを取引するために、多くの農家が自分自身でコーヒーの精製を行うことを求めました。そうして生まれたのがCoopedota R.L.です。

まるで紅茶のようなフレーバーにキャラメルやチョコレートの甘さが合わさったRoger's Coffee自慢のコーヒーをお楽しみください。



Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

生産国: コスタリカ
地域: Tarrazu, Hermosa, San Jose
農園: Coopedota R.L.メンバーの農園
生産者: 複数の個人農家
品種: Caturra, Catuai
栽培地標高: 1500-1800m
精製方法: Hand picked, washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee