

SLURP original midnight #163



Slurp Midnight Costa Rica

Dark chocolate · Black Currant · Heavy cream

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: Washed

SLURP original midnight #163



Slurp Midnight Costa Rica

ダークチョコレート・カシス・生クリーム

このコーヒーの生産地であるコスタリカのTarrazuとして知られるこの地域には、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。
ダークチョコレートや生クリーム、カシスのフレーバ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. の農園
生産者: 複数の独立農家
品種: Caturra, Catuai
栽培地標高: 1500–1800m
精製方法: Washed