

# SLURP original midnight espresso #163



## Slurp Midnight Espresso 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**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight espresso #163



## Slurp Midnight Espresso 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. members  
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

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee