



## AMAPOLA Tarrazu

En traversant la pittoresque passe située au sud de la Vallée centrale, nous découvrons la région de Tarrazù. L'appellation « Tarrazù » vient de l'ancienne tribu indienne des Huetars qui, dans le passé, habitait cette contrée. L'Amapola est cultivé sur ces pentes escarpées près de Frailes et Bustamante et aussi dans des plantations au sud d'Aserri et de Cartago.

La proximité de l'Océan Atlantique se traduit en un printemps permanent qui constitue le facteur essentiel de production d'un café de grande qualité. Nul n'ignore que cette région est fière d'être à la pointe en matière de recherche de la qualité et qu'elle produit l'un des meilleurs cafés du Monde.

La beauté naturelle de ce petit paradis a favorisé le strict respect des contraintes environnementales. Les producteurs et les responsables des beneficios sont très impliqués dans la préservation de la qualité des rivières d'une eau cristalline et du cadre enchanteur de ses vallées.

Le café Amapola possède une saveur intense, a suffisamment de corps et une acidité douce au palais. Son parfum vous donnera envie d'une seconde tasse.

Exportateur : Ceca S.A

Bénéficio : Palmichal

Marque : Amapola Tarrazù

Type: SHB (Strictly Hard Bean)

Production: 4.000 Sacs/ an

Situation: Frailes et Bustamante ainsi que Aserri et Cartago.

Altitude : 1.200-1.800 Mètres.

Variété : Caturra et Catuai.

Teneur en caféine : 1.30 %

Fèves : Dense

Récolte : Décembre à Février.

Traitement : Voie humide.

Crible : 70% au dessus de 17

Arome : Floral

Saveur : Bien équilibré.

Corps : Puissant.

Acidité : Très bonne.

Torréfaction : Uniforme

