



Costa Rica Finca Nacasepa

Descrizione

Costa Rica Finca Nacasepa SPECIALTY

Origine: Costa Rica

Regione: Tarrazu

processo: Lavato Aerobico

Altitudine: 1400/1800 m slm

sacchi: Grain pro

Peso dei sacchi: 69 Kg

Certificazione:

Variet  : Catuai Rosso

Tipo di raccolto: Manuale selettivo

Farm: Nacasepa

Crop: New crop

Mese di raccolta: Ottobre/Gennaio

Aroma: fruttato

Note sensoriali: frutti gialli e miele



Un caffè verde specialty coltivato sul "Chicco d'oro". Un altopiano della Valle Occidentale, conosciuto per la sua grande quantità di caffè esportato. **Nacasepa è un caffè di eccezionale qualità**, proposta dalla Cooperativa. Questo caffè monorigine presenta **note di frutti gialli, miele e caramello** mixate a quelle della mandorla.

In condizioni climatiche e del terreno ideali per la coltivazione. La maggior parte delle piantagioni nasce all'ombra di alti alberi tipici della zona. Le bacche vengono raccolte dagli operai e trasportate negli impianti di lavorazione per essere lavate e per rimuovere la polpa attorno alla drupa. Successivamente i chicchi vengono quindi disposti ad asciugare al sole, quindi ordinati in base alle dimensioni e alla forma.

Il processo

- Arrivo delle Ciliegie
- Spolpatura
- Fermentazione aerobica
- Lavaggio
- Selezione in base alla densità
- Essiccazione all'aperto

Scheda Tecnica

Metodo di picking:

Manuale • Selettivo

Score:

84

Fermentazione:

Aerobica



Water activity:

0.53

Screen size:

16/19

Colore:

Green

Umidit  (ISO 6673):

11 %

Density (g/L):

737.00

Uso raccomandato

Filtro

Macchina a leva

Moka

Aeropress

Espresso

Capsule

Connettiti con i nostri consulenti

[Contattaci via Whatsapp](#)

Best Coffee s.r.l.