



INTENSIDAD



NOTAS DE CATA:

En lo alto de las montañas de Costa Rica, solo una pequeña selección de granos de café Arábica se empapa por las aguas termales de la selva tropical. La escasez de esta Edición Limitada proviene de este método de procesado raro que resalta el carácter de cereal malteado de este café artesanal único. Tiene cuerpo, pero es suave y tiene un sabor notablemente limpio.

ACIDEZ

★★★★★

CUERPO

★★★★★

AMARGOR

★★★★★

TUESTE

★★★★★

COSTA RICA



40 ml

110 ml

Recetas de leche

MASTER ORIGIN

CEREALES DULCES MALTEADOS

ORIGEN

Costa Rica

ESPECIES

100% Arábica

TUESTE

Master Origin Costa Rica recibe un Split Roast (tueste por separado). Una primera parte recibe un tueste medio que desarrolla ese dulce carácter de cereal malteado en la taza. La otra parte es un tueste más intenso que le da a Master Origin Costa Rica sus notas tostadas.

HISTORIA

Imagine algunos de los paisajes más ricos del país, selvas tropicales, volcanes, colinas y valles bordeados de cafetales y caña de azúcar,... y luego, en una de las comunidades más antiguas de Costa Rica, las minerales aguas termales de Orosi. Se lleva el agua termal hasta la central de beneficio húmedo y se usa una vez, y solo una vez, para fermentar el café despulpado durante 12 horas.

Es parte del proceso de fermentación del café el que desarrolla su sabor refinado. Desde casi 70° C en su estado natural, el agua se enfría hasta los 18° C, y cuando se enfría y el café se remoja, los minerales naturales limpian a fondo los granos y ponen en relieve sus mejores características. La técnica de aguas termales está patentada por uno de los agricultores locales, no la encontrarás en ningún otro lugar.

RECOMENDACIONES

Este café atraerá al amante de la familia aromática de cafés intensos y balanceados, especialmente al amante de **Livanto** debido a su carácter intenso y equilibrado. Además, atraerá a los amantes de **Master Origin Nicaragua**, por su dulce carácter malteado.

RECOMENDACIONES CON LECHE

Recomendamos beber este café como Latte Macchiato (café extraído a 40 ml). De esta forma, podrás saborear una capa extra de suavidad y una textura cremosa. La armonía de la espuma de leche con esta delicia costarricense destacará sus dulces notas de cereales.

Pruébalo también como un cappuccino (café extraído a 25 ml), desarrolla una textura densa y realza las notas de cereales.
