



# Costa Rica

Maison P. Jobin & Cie

Importateurs de cafés verts depuis 1871



## AMAPOLA TARRAZU

ARABICA DU COSTA RICA

### LE CAFÉ DANS LA RÉGION DU TARRAZU



La production de café au Costa-Rica remonte au début du **XIXe siècle**. Le café est cultivé dans la Vallée Centrale, le Centre Pacifique, et le Pacifique Sud dans la « **Valle del General** ».

### L'HISTOIRE DU CAFÉ AMAPOLA



L'Amapola est cultivé sur ces pentes escarpées près de **Frailles** 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 **bénéficios** **sont très impliqués dans la préservation de la qualité des rivières** d'une eau cristalline et du cadre enchanteur de ses vallées.

### CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES



#### ALTITUDE

Plantation située de 1200 à 1800 mètres



#### ESPÈCES & VARIÉTÉS

**Arabica**  
Caturra, Catuai



#### PÉRIODE DE RÉCOLTE

Ce café est récolté entre Décembre et Février



#### AROME & SAVEUR

Un arôme floral et une saveur équilibrée

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.

### CARACTÉRISTIQUES SECONDAIRES

**Grade** : SHB

**Plantation** : Auto ombrage

**Préparation** : Voie humide

**Séchage** : Naturel ou artificiel

**Triage** : Electronique ou manuel

**Teneur en Caféine** : 1.30%

**Couleur Fève** : Bleutée

**Crible** : 70% au dessus de 17

**Aspect Fève** : Dense et plate

**Milling Process** : Arabica lavé /

Séché en tambour

**Production** : 4000 sacs/an

**Torréfaction** : Uniforme

**Arôme** : Floral

**Saveur** : Bien équilibrée

**Corps** : Puissant

**Acidité** : Pointue

**Exportateur** : CECA S.A

**Bénéficio** : Palmichal

**Marque** : Amapola Tarrazu

**Région** : Tarrazu

**Localisation** : Frailles, Bustamante, Aserri et Cartago

**Pluviométrie** : 2000 mm/m<sup>2</sup> /an