

RESERVA ESPECIAL



ROBLESABANA  
*Costa Rican Specialty Coffees*

### Somos Cafés de Especialidad:

Más allá de cafés Gourmet, los cafés **ROBLESABANA** catan por encima de 80 puntos en la escala de catación de la Asociación de Cafés Especiales (SCA por sus siglas en inglés). Nuestros cafés son de un único origen, seleccionados de microlotes pertenecientes a familias productoras y microbeneficios de Costa Rica.

### Mujeres en Café y Comercio Directo:

Somos hermanas y socias con más de 9 años de experiencia en el negocio del café. Seleccionamos nuestros cafés personalmente y directamente en cada finca productora, en busca de excelencia, nuevos sabores, procesos y variedades que los productores costarricenses ofrecen pero que son raramente accesible a los consumidores.

### Respetamos el grano:

Los cafés **ROBLESABANA** son tostados en origen en pequeños lotes, dando a cada café un perfil de tueste específico de acuerdo a sus características especiales.

### Proveemos del café de especialidad para su cafetería o tienda de especialidad:

- Ofrezca un producto sano y de alta calidad, sostenible y socialmente responsable.
- Atraiga clientes de alto perfil a su tienda.
- Garantice innovación en nuevas tendencias en el consumo del café.

### Contáctenos!

Adriana Porras  
Atlanta, Georgia, USA  
T. +1 713- 822 0970  
aporras@roblesabanacoffee.com

Marcela Porras  
San José, Costa Rica  
T. +506 8707 3526  
mporras@roblesabanacoffee.com

Orgullosamente  
miembro de



Tienda en línea: [roblesabanacoffee.com](http://roblesabanacoffee.com) (Costa Rica y USA) y encuéntrenos en [amazon](https://www.amazon.com)

Sigamos conversando: **ROBLESABANA**Coffee [f](https://www.facebook.com) [i](https://www.instagram.com) [t](https://www.twitter.com)

CAFÉ DE COSTA RICA



### ROBLESABANA POÁS

Finca La Hilda, Poás, Alajuela.

- Finca certificada Rainforest Alliance
- Región Valle Central
- Altitud: 1,300m/4,300ft
- Variedad Caturra- Catuai
- Proceso: 100% lavado/ Fully Washed
- SCA puntaje de catación: 83
- **Fragancia de azúcar moreno, acidez suave, posgusto a chocolate oscuro**
- Tueste medio a oscuro



### ROBLESABANA TARRAZU

Región Tarrazú

- Asociación ASOPROAAA Microbeneficio, Aserrí, San José
- Asociación ganadora de Taza de la Excelencia
- Variedad Caturra- Catuai
- Caturra- Catuai Variety
- Proceso: 100% lavado/ Fully Washed
- SCA puntaje de catación: 85
- **Aroma a miel y azúcar oscuro, acidez brillante como de naranja, posgusto jugoso**
- Tueste medio a oscuro



### RESERVA ESPECIAL ROBLESABANA ORGANICO CERTIFICADO USDA

Finca Las Lajas, Sabanilla, Alajuela

- Finca certificada orgánica
- Región Valle Central
- Altitud: 1,500m/ 4,920ft
- Variedad Caturra- Catuai
- Proceso: Miel/ Red Honey
- SCA puntaje de catación: 86
- **Aroma floral, acidez balanceada parecida a la piña deshidratada, cuerpo medio, posgusto suave achocolatado**
- Tueste claro a medio