

COSTA RICAN¹

Pura Vida Gourmet Cafe Exquisit

Endlose Sandstrände, atemberaubende Wasserfälle und beeindruckende Natur. Dies sind die Schlagwörter wenn man an Costa Rica denkt. Im ganzen Land wachsen hervorragende Kaffeepflanzen und ihre Sorten. Jede von Ihnen besitzt ein einzigartiges Flavour welches sich in den Kaffeebohnen jeder Region widerspiegelt

Auf eigenen Farmen im Familienbesitz werden somit hervorragende Kaffeebohnen produziert.

Einige unserer edelsten Bohnen werden auf Outdoor Trocknungstischen "Anerobic Natural (Lufttrocknung) getrocknet.

Durch unser patentiertes und völlig einzigartiges Röstverfahren werden unsere Kaffeebohnen zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis.



C.A.F.E. Practices





Die Geschichte des Don Geronimo

Geboren wurde Don Geronimo 1945 in Deutschland.

Vor ca 30 Jahren (heute 2023) zog Ihn das Fernweh nach Costa Rica , wo er noch heute lebt und Kaffee produziert. Die Leidenschaft des Kaffee Röstens lag Ihm schon immer im Blut. Als gelernter Maschinenbauingenieur also auch sein Erfindergeist. Gerade dieser Erfinder in Ihm bewegte in dazu exzellente Kaffees

nach seinem Prinzip noch besser zu machen. Eben, durch das Handwerk des Röstens. Aber allein mit dem Rösten war es nicht getan. Auch dieser Vorgang der Verarbeitung musste weiter optimiert und verbessert werden. Nach Mehr als 15 Jahren gelang Ihm nun das für Ihn “perfekte Ergebnis” Er nannte es “Sin Bibo Pur” Ein völlig neuartiges Verfahren, Kaffee durch die Art des Röstens herzustellen.

FINKA DON GERONIMO

Qualität, geröstet in Costa Rica.

Die Finca Don Geronimo liegt zentral im Herzen des wunderschönen Costa Rica unweit der Haupt-stadt San Jose und dem Pazifik auf ca 800m Höhe im kleinen Örtchen Atenas dem laut NASA besten Klima der Welt .Für viele ein perfekter Ferienort für uns, Heimat und Produktionsstätte des unserer Meinung weltbesten Kaffees.

- Angebaut in Costa Rica
- Verarbeitet in Costa Rica
- Geröstet in Costa Rica auf der Finca Don Geronimo nach patentiertem völlig anderem Röstverfahren.
- Das Handwerk macht die Qualität





COFFEE FARM ONKEL COCA

Qualitätsbohnen direkt von der Farm
in Costa Rica.

Die Farm von Onkel Coca liegt ebenfalls in der Nähe von Atenas in den höchsten Lagen auf 1300m in Estanquillos. Von hier stammt der größte Teil unserer eigenen Kaffeemarke "Don Geronimo" der fertig gerösteten Bohnen.

Onkel Coca

Onkel Coca ist wie soll es auch anders sein ein Mitglied der Don Geronimo Familie in Costa Rica, um es genauer zu nennen der Onkel von Don Geronimo Ehefrau.

Mit seiner unendlichen Liebe zu Kaffee baut er auf seiner Farm die allerbesten Sorten für die Don Geronimo Röstung an. Von hier aus stammen nur die besten Sorten ausgewählter Röstungen.

Ob klassische Hochlandbohne oder Outdoor Langzeit fermentierten Gourmet-Bohne kann Onkel Coca den familiären Bedarf decken.





COFFEE ROASTERY DON GERONIMO

Qualität, geröstet in Costa Rica.

Die Rösterei Don Geronimo befindet sich auch hier wieder in der Nähe von der Kleinstadt Atenas. Um auch hier kurze Produktionswege zu erzielen

“Sin Bibo Pur” eine spezielle Röstung

Nun zu UNSEREM völlig anderen Röst und Veredelungsverfahren. Unsere Bohnen rösten wir in einer eigens entwickelten Röstmaschine, welche wir nach unserer Vorstellung konstruiert haben. Durch schonende Langzeitröstung bei ca 200° C werden unsere Don Geronimo Coffee Beans bei bis zu 15 Minuten geröstet bis die gewünschten Röststufe je nach Produktwahl erreicht ist.

Bei dieser Art des Röstens bauen sich Chlorogensäuren bestmöglich ab und führt dazu, dass der Kaffee weder bitter noch verbrannt schmeckt. Der Kaffee wird dadurch wesentlich bekömmlicher und entwickelt ganz andere Aromen wie zB feine Fruchtnoten. Zu guter Letzt verwenden wir ein ganz besonderes Verfahren welches unser Geheimnis bleibt, aber den Don Geronimo Kaffee noch besser macht. Probieren Sie selbst.





COFFEE TASTING DON GERONIMO

Qualität, geröstet
in Costa Rica.



Qualität ist der Weg zum Erfolg

Die Stunde der Wahrheit.
in Regelmäßigen Abständen werden
unsere Bohnen durch international
anerkannte Kaffee Tester bewertet und
mit dem Internationalen Kaffee
Bewertungssystem ausgezeichnet.
Unser Standardröstungen ergeben einen
Score von 82.
Exklusive Bohnen erreichen mit unserem
Röstverfahren einen Score von über 90

nach seinem Prinzip noch besser zu machen.
Eben, durch das Handwerk des Röstens. Aber
allein mit dem Röstens war es nicht getan.
Auch dieser Vorgang der Verarbeitung musste
weiter optimiert und verbessert werden. Nach
Mehr als 15 Jahren gelang Ihm nun das für Ihn
“perfekte Ergebnis”
Er nannte es “Sin Bibo Pur” Ein völlig
neuartiges Verfahren, Kaffee durch die Art des
Röstens herzustellen.



GROßHANDEL DON GERONIMO

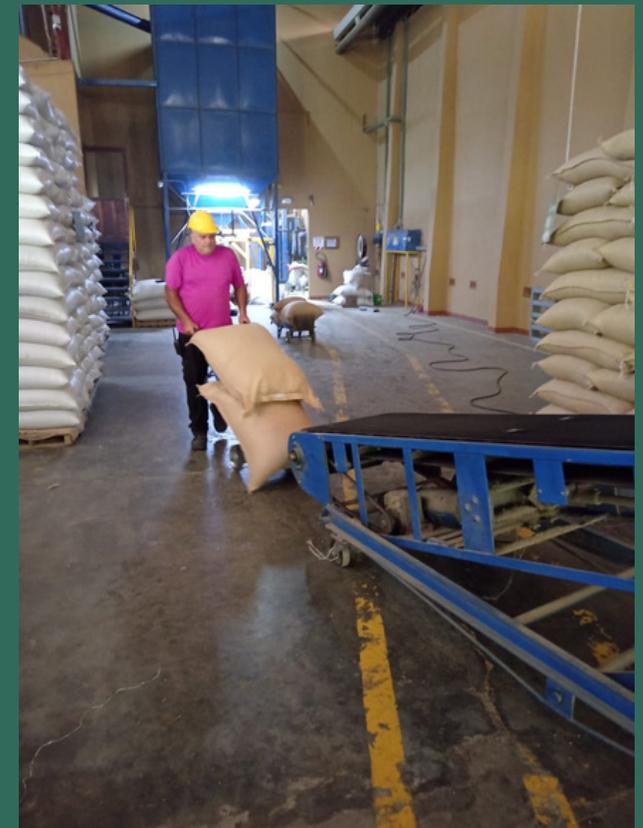
Qualität, aus dem ganzen Land



Wir lieben Zusammenarbeit

Mit unseren Langjährigen Partner und Farmern haben wir die Möglichkeit auch andere Bohnen als in Unserem Bestand unseren Kunden anzubieten.

Diese Beziehungen erlauben uns Zugriff auf die besten und exklusivsten Bohnen aus dem ganzen Land. Dazu gehören nicht nur bekannte Regionen wie Tarazzu oder Tres Naranjos sondern auch kleinere Gebiete rund um das Zentraltal



So wie das Land, auch der Kaffee.



GERONIMO HIGHLAND

Anbauhöhe 1200-1300 ü.d.M

Unsere Geronimo Highland Kaffeebohne ist ein Mix aus eigenen Bohnen und kleineren Kaffeebauern aus unserer Region. Der Grund für das Mischen der Bohnen besteht darin, dass der Anbau der Kaffeepflanzen nur auf sogenannten “Micro lotes” bei vielen einzelnen kleinen Bauern erfolgt. So profitieren auch kleinere Farmer.

Informationen

- fruchtig
- cupping score 82
- 100% Arabica
- process :washed
- G1

Erhältlich:

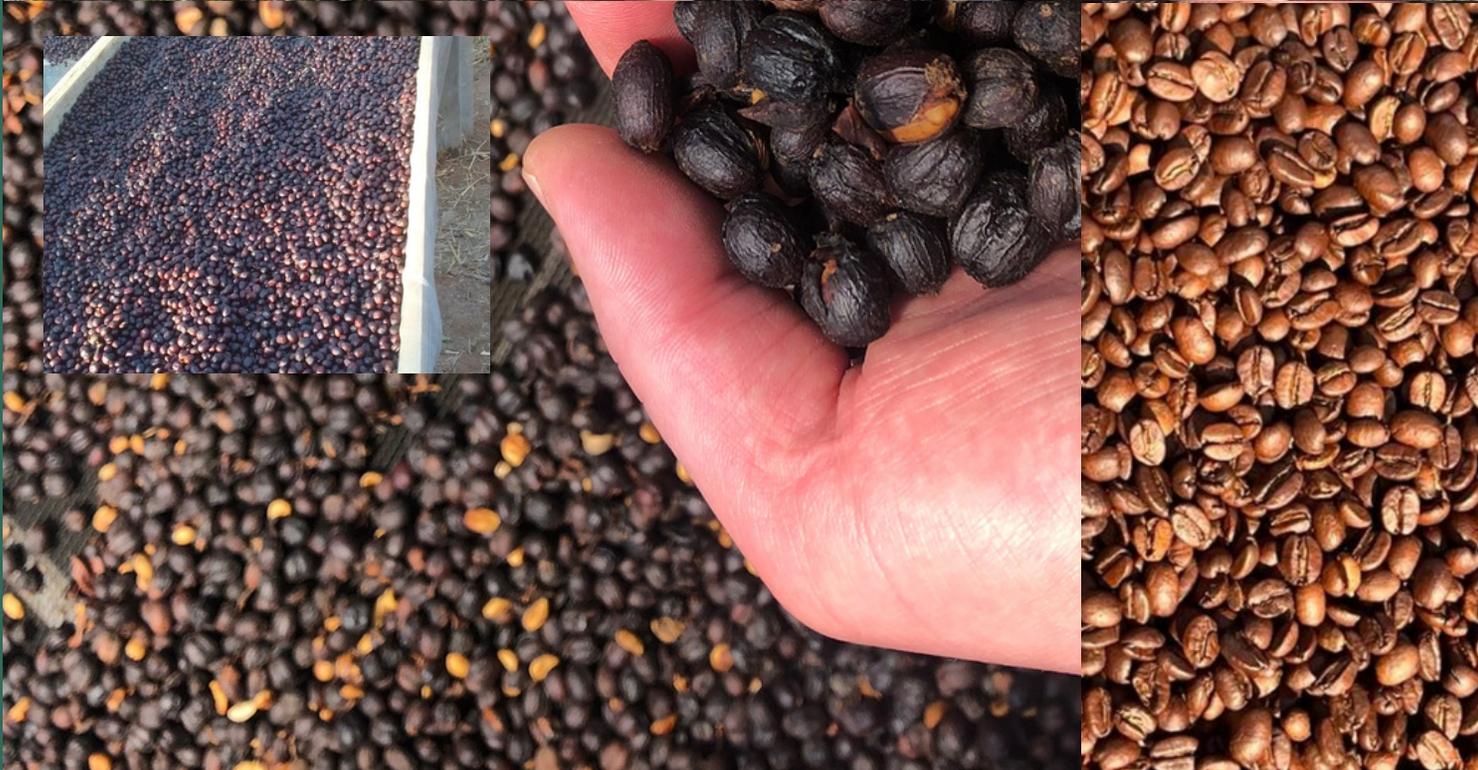
- medium Röstung
- 100 g Zip Ventilbeutel
- 250 g Zip Ventilbeutel
- 500 g Zip Ventilbeutel
- 1000 g Zip Ventilbeutel

■ grüne Bohne

46 kg Jute
Sack



Langzeitrocknung Outdoor



GERONIMO EXCLUSIV

Anbauhöhe 1700 ü.d.M

Der Geronimo Exclusiv stammt aus der Region Tarazzu und ist ein ganz besonderer Caturra mit seinem einzigartigen Geschmack erreichte bei der letzten SCA Bewertung sagenhafte 92 Punkte.

Informationen

- Karamelisiert, Kirsche Blumig insgesamt süß
- cupping score 92
- 100% Arabica
- process :natural outdoor
- G1
- Caturra

Erhältlich:

- medium Röstung
- 100 g Zip Ventilbeutel
- 250 g Zip Ventilbeutel
- 500 g Zip Ventilbeutel
- 1000 g Zip Ventilbeutel

■ grüne Bohne

46 kg Jute Sack



Sunny day Harvest 23/24



GERONIMO BRAND

Anbauhöhe 1800 ü.d.M

Er gilt als einer der besten Kaffees der Welt und zeichnet sich durch seine bläulich-grüne Bohne, sein intensives Schokoladenaroma, seine hohe Säure, seinen hervorragenden Körper und seine Ausgewogenheit aus. intensives Schokoladenaroma, einen hohen Säuregehalt, einen ausgezeichneten Körper und eine ausgewogene Tasse.

Information

- fruchtig
- cupping score 85
- 100% Arabica Caturra
- process :washed
- G1
- S15
- Type SHB
- Altitudde 1200-1800 m
- Farmers have micro lot max 5ha
- Erhältlich:
- medium Röstung
- 100 g Zip Ventilbeutel
- 250 g Zip Ventilbeutel
- 500 g Zip Ventilbeutel
- 1000 g Zip Ventilbeutel



grüne Bohne
46 kg Jute Sack

Christoph Kolumbus entdeckte bereits 1502 das Gebiet des heutigen Costa Rica, doch setzte die Kolonisierung durch Spanien erst 1560 ein. Diese Kolonialphase, in der die Region von eher geringer Bedeutung war, endete 1821 mit der Unabhängigkeitserklärung. 1823 bis 1838 war Costa Rica Mitglied eines mittelamerikanischen Staatenbundes, machte sich aber 1838 selbstständig. Kaffee und Bananen bildeten bald die wirtschaftliche Basis und brachten eine konservative Grundbesitzerschicht hervor.

“Quelle Wikipedia”

Namensgebung:

Als Kolumbus die Küste Costa Rica´s erreichte, war er überwältigt von Flora und Fauna und nannten es Costa Rica (reiche Küste)

DON GERONIMO COFFEE BEANS

NUEVA PIEL Y R O SOCIEDAD ANONIMA
Atenas 4013
POB 199
Costa Rica

DON GERONIMO COFFEE BEANS

D.Oltmann-Janssen
Hohelucht 7
27798 Hude (Germany)

mail: info@fdgcoffeebeans.com

website : www.fdgcoffeebeans.com



FACEBOOK:



WHATSAPP:



WEBSITE:

