

N° 31441-MCJD

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA  
Y LA MINISTRA DE CULTURA, JUVENTUD Y DEPORTES**

Con fundamento en los artículos 140 inciso 20) y 146 de la Constitución Política, 25.1 de la Ley General de la Administración Pública, y la Ley N° 7555 del 4 de octubre de 1995, publicada en *La Gaceta* N° 199 del 20 de octubre del mismo año, Ley de Patrimonio Histórico-Arquitectónico de Costa Rica y,

*Considerando:*

1°—Que el análisis efectuado en la hacienda cafetalera denominada Finca Doka Estate, evidencia un alto valor histórico y cultural, dentro de la actividad cafetalera costarricense de la primera mitad del siglo XX; siendo construida en la década de 1920.

2°—Que la hacienda adquirió un importante lugar como exportadora de café a los mercados internacionales, consolidándose a lo largo de cincuenta años, como una de las más importantes empresas productoras del país.

3°—Que la innovación, como estrategia empresarial, al complementar la producción de café de la más alta calidad internacional, con un muy exitoso esquema de desarrollo turístico, ha cobrado gran valor cultural al retratar la historia costarricense, sus costumbres y mejores tradiciones.

4°—Que el Beneficio Finca Doka Estate representa el auge y desarrollo de la agroindustria cafetalera en la provincia de Alajuela, constituyéndose como hito espacial, y replanteando para siempre el paisaje geográfico y cultural de la región.

5°—Que el Beneficio Finca Doka Estate constituye una muestra de historia viva, manteniendo vigente los métodos de industrialización del café, utilizando maquinaria que data de inicios del siglo XX, inclusive utilizando con fines productivo-culturales, las áreas de patios para secar el grano al sol.

6°—Que es deber del Estado salvaguardar el patrimonio cultural del país. **Por tanto:**

**DECRETAN:**

Artículo 1°—Declarar e incorporar al Patrimonio Histórico-Arquitectónico de Costa Rica, el inmueble conocido como Beneficio Finca Doka Estate, inscrito en el Registro Nacional, Sección Propiedad, partido de Alajuela, Matricula de Folio Real número 377700, ubicado en el Distrito Sabanilla, del cantón Central de la provincia de Alajuela, propiedad de Sanpol S. A., cédula jurídica número 3-101-025183, cuyos linderos son los siguientes: al norte, Río Poás y Orvo Limitada; al sur, Enrique Castro Rojas, Beneficiadora Santa Eduvigis y Oliva Ruiz Hidalgo; al este, Río Caracha y al oeste, Maurilio Ovarez Carvajal, calle pública en medio.

Artículo 2°—Esta declaratoria prohíbe la demolición del inmueble, e igualmente su remodelación parcial o total, sin la autorización previa del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, del Ministerio de Cultura, Juventud y Deportes.

Artículo 3°—Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veinticuatro días del mes de setiembre del dos mil tres.

**ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA.**—La Ministra de Cultura, Juventud y Deportes a. i., **Amalia Chaverri Fonseca.**—1 vez.—(Solicitud N° 27735).—C-15015.—(D-31441-81566).

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

**M. C. J. D.**

Autoridades de Cultura lo pidieron a la Unesco

## Finca tica será Patrimonio de la Humanidad

Los métodos artesanales usados hace más de 100 años para procesar el café se mantienen en Doka Estate

GRETTEL PRENDAS  
gprendas@larepublica.net

Costa Rica está a punto de ser merecedora de su segundo reconocimiento mundial, por tener en su suelo una propiedad que pasará a calificarse "Patrimonio de la Humanidad".

El primer sitio que contó con ese título fue la isla del Coco. Ahora le corresponderá recibirlo a la finca cafetalera Doka, en Sabanita de Alajuela, donde todo el proceso para disfrutar de una taza de café es artesanal, al igual que se hacía hace más de 100 años.

Como si el tiempo se hubiera detenido y la tecnología no existiera, el procesamiento del café para obtener una bebida de alta calidad no ha cambiado nada.

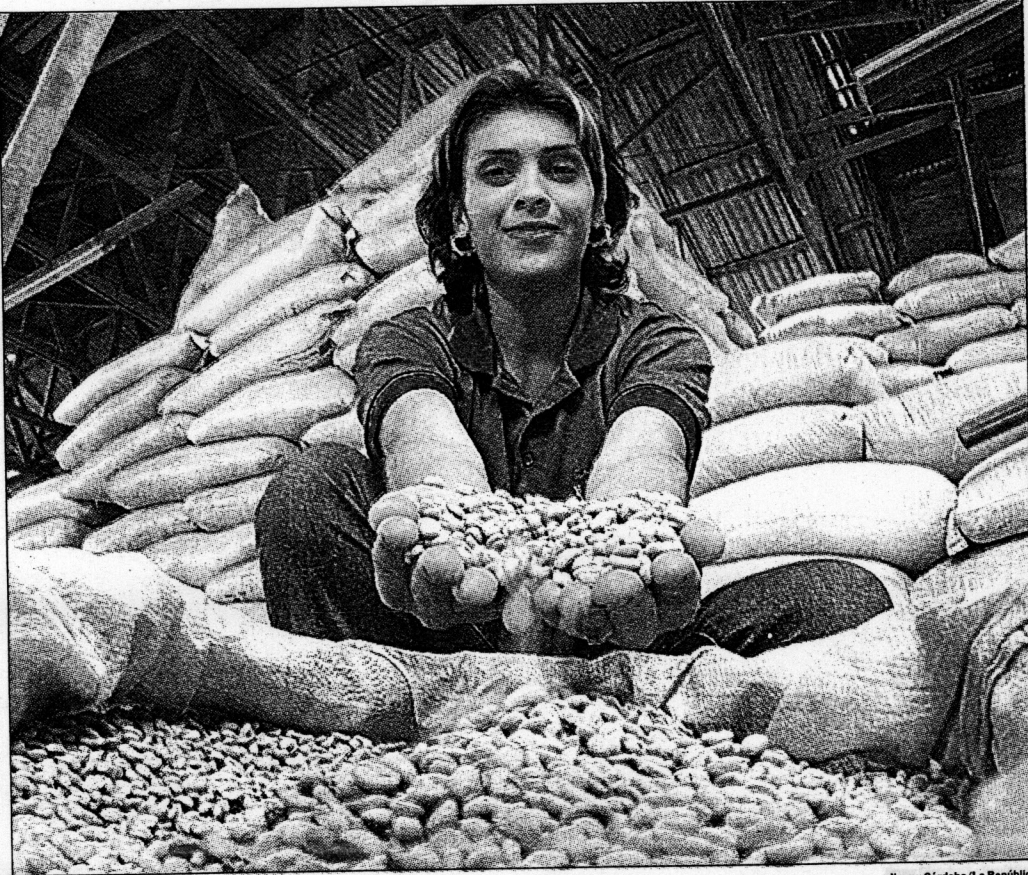
Los métodos de selección del mejor grano, el despulpado, el secado y el almacenaje se realizan con maquinaria antigua, movida por energía hidráulica y en un beneficio construido a finales del siglo XIX, donde la electricidad es la gran ausente.

Esta tradición es el motivo que impulsó al Ministerio de Cultura a solicitar a la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) declarar las 450 hectáreas de la finca Patrimonio de la Humanidad.

La candidatura fue gestionada, ante las autoridades de Cultura del país, por los dueños de la propiedad, la familia Vargas, que llevan más de 70 años de sembrar y producir el grano de oro en las faldas del volcán Poás y son pioneros en esa zona.

El año pasado, y por segundo consecutivo, Doka Estate ganó el título de La Mejor Finca de Café en el Mundo, durante la Feria Internacional Sintercafé, mientras que su café Tres Generaciones quedó en primer lugar en el concurso de catación, y el Medio Sol Media Luna ganó el segundo.

Patricia Sáenz, gerenta de la finca, detalló que en abril pidieron a la directora de Patrimonio, Sandra Quirós, evaluar la posibilidad de pedir el título a la Unesco, y el 8 de mayo fue enviada la documentación.



Cindy Agüero, administrativa de Doka Estate, muestra el grano de oro que se procesa en la finca y que es exportado en un 90% a Estados Unidos y Europa.

### El arte de la tradición

La finca Doka, así como la Isla del Coco, será declarada Patrimonio de la Humanidad, por los métodos artesanales con que produce el café.

Su política es aprovechar todo lo que ofrece la planta, desde los palitos que se le podan, que sirven para alimentar los hornos de secado, hasta la brosa, para abonar el suelo.

Todo el proceso es manual y las máquinas antiguas para seleccionar y pelar el grano son movidas por agua. Luego, se fermenta en tanques de agua y se seca al sol en patios de cemento.

Nombre:	Doka State
Ubicación:	Sabanilla de Alajuela
Dueños:	Familia Vargas
Area:	450 hectáreas
Siembra:	Café arábico
Producción:	De 8 mil a 11 mil fanegas por año
Exportación:	90% del total producido
Destinos:	Estados Unidos y Europa
Empleados:	15 personas
En cosecha:	1.500 recolectores

co, y el 8 de mayo fue enviada la documentación.

Sin embargo, falta aún llenar algunos requisitos que quedaron

pendientes, lo cual deberá hacerse en diciembre.

"Para nosotros sería un prestigio muy grande, al igual que pa-

ra el país, porque hasta ahora solo la Isla del Coco cuenta con este título", manifestó Sáenz.

Contar con el reconocimiento significaría además beneficios adicionales para los empresarios, pues la finca sería exonerada de impuestos tales como el territorial, que se paga cada año y en un área de 450 hectáreas resulta oneroso.

Doka es también un proyecto turístico, pues basta llegar al lugar para conocer cómo se planta una semilla, la forma como crecen y son transplantadas las matitas, el cuidado del cafetal y la transformación del grano hasta su empaquetado, para comprender el gran atractivo que provoca al visitante extranjero.

El año pasado, la finca recibió alrededor de 20 mil turistas, la mayoría provenientes de Estados Unidos, quienes recorrieron la plantación conociendo cómo los abuelos costarricenses procesaban el café sin la ayuda de mo-

### Amor al grano de oro

El café Tres Generaciones es la principal marca que trabaja la finca Doka. Para producirlo utiliza los granos más finos, de primera calidad, que son tostados un 100% para liberar la esencia y el aroma del producto. El café cuenta con siete tuestes que se venden en empaques de 350 kilogramos, al igual que tres marcas más.

- Café Tres Generaciones
- Medio Sol Media Luna  
Descafeinado  
Tostado Europeo
- Caledonia Superior  
Tostado Francés  
Estate Peaberry
- Tambor de Poás  
Breakfast Blend  
Expresso Italiano  
Mezcla de la casa

dernas maquinarias.

La empresa trabaja también con grupos escolares y de tercera edad y ya cuenta con reservas hasta 2003.

Doka produce uno de los mejores cafés del país, pues cuenta con todas las condiciones necesarias, como el clima, el suelo volcánico (por su cercanía con el volcán Poás) y la altura, a 1.250 kilómetros sobre el nivel del mar.

Cada año, la plantación produce más de 8 mil fanegas, lo que representa alrededor de 370 mil kilos de café. Pero en la última cosecha se alcanzó una cifra récord: 11 mil fanegas.

Esta producción es exportada en un 70% a Estados Unidos y un 20% a Europa; el 10% restante se queda en Costa Rica para distribuirlo en puntos de interés turístico, como hoteles y tiendas de souvenirs.

Algunos de estos puntos de venta son los hoteles Marriott, Aeropuerto, Amstel y Quality; los souvenir Aramacau (Real Cariari), Maderas Maravillosas (Alajuela) y Rústico (Heredia); el Parque Simón Bolívar; el Rincón del Café, en el Centro Comercial el Pueblo, y el Mall Internacional.

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

**INFORME TÉCNICO PARA DECLARATORIA PATRIMONIAL****Caso: DOKA ESTATE, HACIENDA CAFETALERA****Profesionales Responsables: Lic. Raúl Arias Sánchez  
Arq. Ileana Vives Luque****Fecha de Asignación: 17-02-2003  
Fecha de entrega Informe: 23-06-2003****I. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN.**

Mediante nota fechada el 24 de setiembre del 2002, la señora Patricia Sánchez M., Gerente Administrativa de Finca Doka, solicita a la Arq. Sandra Quirós, entonces directora del Centro de Investigación y Conservación del Patrimonio Cultural, realizar los estudios correspondientes para declarar la finca y el beneficio de café de su representada como Patrimonio Histórico Arquitectónico, así como elevar la petición ante UNESCO, para que las instalaciones fuesen declaradas "Patrimonio de la Humanidad".

La Finca Doka Estate es una exitosa hacienda cafetalera ubicada en Sabanilla de Alajuela, la cual ha integrado la producción de café de alta calidad para la exportación con una creciente industria turística, dándole una especial connotación de carácter agro industrial, histórico y cultural, que ha llevado a sus propietarios a ganar importantes galardones internacionales.

**III. ANTECEDENTES DEL OBJETO DE ESTUDIO.****III.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA.**

A) Distrito: San Luis de Sabanilla, Cantón: Central, Provincia: Alajuela, ocupando una extensión de 150 hectáreas.

**III.2. DATOS REGISTRALES.**

De acuerdo con el Registro de la Propiedad (documento adjunto), la empresa, registrada como Sociedad Agrícola Comercial DOKA S.A., posee Cédula Jurídica No. 3-101-005971-13, inscrita en Tomos No. 544 y 312, Folios No. 16 y 158, Asientos No. 21 y 148.

**CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL****M. C. J. D.**

000027

### III. 3. RESEÑA HISTÓRICA

Lic. Raúl Arias Sánchez  
Historiador

Después de la Independencia de España, en 1821, las nuevas naciones centroamericanas debieron enfrentar el dilema de construir una nacionalidad propia, desde el punto de vista tanto político como económico. La economía basada en el cultivo y exportación de cacao y el tabaco, ambos como reminiscencia colonial, se había agotado desde los primeros años del siglo XIX, por lo que la élite política del Valle Central, una vez definida la capitalidad de la República en San José, en 1823, emprendió la tarea de buscar un modelo de desarrollo económico alternativo que permitiera el despegue de una Costa Rica tradicionalmente rezagada y aislada del área de influencia de Guatemala.

Aunque el tema del financiamiento de los primeros grupos cafetaleros todavía es motivo de estudio por parte de los historiadores costarricenses, es muy probable que la caña de azúcar fuese el producto que sustituyó al cacao en las haciendas pertenecientes a las viejas familias cartaginesas y heredianas, así como para la nueva burguesía josefina y alajuelense, convirtiéndose en el factor de acumulación de capital primario con que esos mismos propietarios iniciaron el proceso de cultivo y cosecha de las primeras importantes exportaciones de café que se enviaron a Valparaíso (Chile) e Inglaterra, años de 1837 a 1840<sup>1</sup>.

Los primeros grandes cafetales que existieron en el país (primera fase del ciclo del café), fueron los de San José y sus alrededores, extendiéndose poco después a Heredia, Cartago y para finales del siglo XIX se habían instalado cafetales y beneficios en Grecia y Alajuela, como consecuencia de la apertura del camino a Puntarenas y la activación de la segunda fase del ciclo del café, ocurrida entre 1844 y 1890.<sup>2</sup>

A pesar de que la industria del café en todas sus fases fue una actividad controlada casi exclusivamente por costarricenses pertenecientes a la llamada "oligarquía cafetalera", la participación de extranjeros fue paulatinamente en aumento, especialmente por parte de inmigrantes franceses y alemanes que lograron hacer grandes fortunas a partir de los más variados negocios y profesiones como el comercio en general, la farmacia, la medicina y la ingeniería, entre otras lucrativas actividades.

El ciclo cafetalero al interior de las Provincias de Cartago y Alajuela llegó de manera tardía con relación a San José, debiendo enfrentar, junto con el resto del país, las consecuencias de la crisis estructural que afectó al mundo capitalista entre 1873 y 1896, por lo que las exportaciones a Europa y los Estados Unidos sufrieron altibajos que se mantuvieron durante las décadas de 1910 y 1920. Basta con hacer un análisis comparativo de las

<sup>1</sup> R. Arias. Médicos y Cirujanos en la Historia de Costa Rica. Pag. 124

<sup>2</sup> *Ibidem*

exportaciones de café entre 1902 y 1925, para notar la inestabilidad del mercado mundial en esos años.<sup>3</sup>

La crisis del mercado mundial del café hizo que algunos de los cafetales y beneficios fundados entre los años de 1900 y 1930 no lograran un crecimiento significativo en su capacidad de exportación, concentrándose más bien en suplir el mercado nacional. La situación hizo que muchos propietarios costarricenses decidieran vender sus beneficios a extranjeros con mayor capacidad de recuperación económica a mediano y largo plazo. Así es como en el período que va de 1900 a 1925, las empresas cafetaleras en manos de alemanes pasaron de menos de 10 a 38, todas ellas con altos índices de producción para la exportación.<sup>4</sup>

### **BENEFICIO SAN LUIS, ANTECESOR DE FINCA DOKA ESTATE**

Los beneficios y cafetales que quedaron en manos de costarricenses durante el siglo XX, debieron esperar hasta finales de la década de 1930 para incrementar su producción en igualdad porcentual con los cafetaleros tradicionales y los alemanes. De hecho, ese fue el caso del beneficio San Luis, fundado por don Manuel Aguilar en Sabanilla de Alajuela a finales de 1920. La producción para la exportación de la hacienda tuvo un importante repunte hasta la cosecha de 1938-1939, cuando aparece por primera vez en la lista oficial de exportadores de café, con una cantidad total de 8.890 kilos de café, cantidad realmente pequeña si se le compara con otros exportadores de San José como Fernando Alvarado, con 107.350 kilos o Aquiares Coffee Co., con 242.500 kilos.<sup>5</sup>

El Beneficio San Luis creció en su capacidad productiva y la calidad de su café para la exportación durante las décadas de 1940-1950, apareciendo como uno de los principales exportadores en los registros del Instituto del Café para las cosechas de 1944-1945 y 1945-1946.<sup>6</sup>

Con la muerte de don Manuel Alfaro a mediados de 1950, sus descendientes decidieron vender la hacienda y el beneficio a la familia de origen alemán Doulgén-Kahle, de donde se deriva el nombre que conserva hasta la actualidad DOKA ESTATE.<sup>7</sup>

La hacienda DOKA ESTATE permaneció en manos de los alemanes Walter y Hermann Kahle hasta el año 1985, cuando la trapasaron a los actuales propietarios, la familia Vargas, quienes la han conservado hasta el día de hoy, asignándole un alto grado de inversión en su mantenimiento, restauración y modernización de las instalaciones originales construidas por don Manuel Alfaro en la década de 1920.

<sup>3</sup> Anuario Estadístico. Dirección General de Estadística y Censos. 1939. Pag. 96

<sup>4</sup> Anuario Estadístico. Dirección General de Estadística y Censos. 1933. Pag. 98

<sup>5</sup> Anuario Estadístico. Dirección General de Estadística y Censos. 1939. Pag. 96

<sup>6</sup> Revista Instituto del Café de Costa Rica. 1946. Pag. 615.

<sup>7</sup> Doka Estate, Boletín Informativo.

La producción de DOKA ESTATE es de tanta calidad, que por dos años consecutivos ha merecido el primer lugar como "LA MEJOR FINCA DE CAFÉ EN EL MUNDO". Premio otorgado por la empresa SINTERCAFÉ.<sup>8</sup>

Desde el punto de vista cultural, la hacienda DOKA ESTATE, cumple de manera sobresaliente con un importante rol de promoción y divulgación de la tradición cafetalera costarricense, al mostrar a los visitantes nacionales y extranjeros, el proceso paso a paso que conlleva la producción de los distintos tipos de café que se producen, utilizando técnicas de secado y tueste originales. La ambientación de la tradición histórico cultural nacional que se aprecia en Finca DOKA, es un magnifico ejemplo de innovación empresarial con visión turística cultural.

#### III.4. ANÁLISIS ARQUITECTÓNICO

Arq. Ileana Vives Luque

### EL BENEFICIO DE CAFÉ O ARQUITECTURA DE LA PRODUCCIÓN EN COSTA RICA

El edificio del beneficio constituyó la expresión constructiva por excelencia de la industria del café en nuestro país. Ese tipo de edificación se materializó a partir de la segunda mitad del siglo XIX y desde entonces representa la época cuando el comercio del café dominó el cuadro de las exportaciones de Costa Rica, y constituyó uno de los aspectos fundamentales en la construcción de la identidad nacional.

***"La vida en las zonas cafetaleras generó una cultura propia alrededor del calendario y de las actividades agrícolas, la recolección de la cosecha, el beneficiado y la comercialización" (1)***

El núcleo de la hacienda cafetalera estaba conformado por el beneficio y sus patios de secado, la casa del administrador y las casas de los peones, los cuales constituían un conjunto arquitectónico que actuaba como el centro de todas las actividades de la finca.

(1) **Café de Costa Rica.**  
**G.Peters y M.Samper.**  
**Pág. 23. ICAFE 2001.**

El edificio del beneficio a partir de la segunda mitad del siglo <sup>XIX</sup>~~XX~~, se construyó utilizando madera aserrada y láminas de hierro galvanizado ondulado, para ese entonces, técnicas constructivas de vanguardia, importadas de Estados Unidos o de Europa, resultado del creciente intercambio comercial que posibilitó la agroindustria del café.

El uso de la madera cortada, aserrada y lijada mecánicamente vino a sustituir las antiguas técnicas heredadas de la colonia, de corte con serrucho y acabado con azuela. Con madera se construía la estructura primaria o de soporte del edificio y la estructura de cubierta, así como los mezanines y otros elementos arquitectónicos como barandales y escaleras.

Las láminas de hierro galvanizado se utilizaron para realizar los cerramientos laterales y los cerramientos de cubierta.

Esa combinación de materiales, madera y hierro galvanizado, generaron un tipo de arquitectura que con el correr de los años los visitantes extranjeros identificarían como "arquitectura de lata" y localmente sería reconocida como "arquitectura de la producción" que, junto con las instalaciones del ingenio azucarero, pasarán a ser símbolos de la historia económica y social de la Costa Rica de mediados del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX.

## EL BENEFICIO

Por beneficio se entiende el espacio edificado donde se llevan a cabo las actividades que comprenden el "beneficiado" o procesamiento del café, es decir, aquellas labores conducentes a lograr el café en grano o molido, empacado, listo para su consumo.

Antes de 1830 se utilizaron métodos rudimentarios para procesar el grano, pero debido al éxito comercial de las primeras exportaciones al mercado internacional, progresivamente se fueron incorporando nuevas tecnologías para su proceso.

***"A partir de 1840, el café dejó de ser solamente un cultivo nuevo y prometedor para convertirse rápidamente en el principal producto de exportación de Costa Rica y el eje de su economía" (2)***

Los patios de secado se utilizaron cuando el procesamiento del café se realizaba artesanalmente, secando el grano al sol durante diez o doce días sobre superficies empedradas o de tierra para luego remover la cáscara y la pulpa golpeando la fruta con un mazo en pilones o bien recurriendo a los cascotes de los bueyes o de ruedas de carretas cargadas con piedras. Posteriormente el café se "aventaba" con pala para separar y limpiar las semillas, las cuales se escogían manualmente.

Los patios de secado fueron los espacios precursores de los futuros beneficios.

(2) Nuestra Historia  
M. Samper. 1991  
Pág. 21.

A ese proceso se le denominó **beneficio en seco** y se utilizó como método primitivo de procesamiento del café, en las décadas previas a 1830, año en que el señor Buenaventura Espinach Gaul, introdujo en nuestro país el método denominado **beneficio húmedo** (3)

El beneficio en seco producía un café de mucho menor calidad que el logrado utilizando el beneficio húmedo, razón por la cual el beneficio húmedo se convirtió en un proceso obligado para aquellos productores de café que aspiraban a vender su producto en los mercados internacionales.

***“Uno de los motivos más importantes por los cuales Costa Rica pudo mantener sus mercados extranjeros y fuentes de crédito sin gran dificultad, se debió a la magnífica calidad del café que se producía. Esto fue el resultado de usar en forma casi exclusiva, desde mediados del siglo XIX, el beneficio húmedo, el cual consiste en fermentar los granos durante su procesamiento”*** (4)

El beneficio DOKA en particular, construido en la década de 1920, conserva como huella histórica los patios de secado al sol, aunque desde su inicio utilizó el denominado “proceso húmedo” que comprende la ubicación de pilas de lavado y fermentación del grano, así como la ubicación de maquinaria donde se llevan a cabo los procesos de secado y descascarado en forma mecánica y las áreas de empaçado y bodega para su posterior distribución.

La introducción de máquinas secadoras o guardiolas desde mediados del siglo XIX, permitieron acelerar los procesos de secado e incrementar la capacidad de procesamiento de los beneficios. Posteriormente, a inicios del siglo XX se introdujeron máquinas para clasificar y pulir el café, además de nuevos tipos de despulpadoras y trilladoras.

En el beneficio DOKA se conserva la maquinaria original antes descrita, operando productivamente, por lo que, el inmueble y su maquinaria constituyen una muestra de **historia viva**, difícil de encontrar en otros beneficios, que además posean similares condiciones de integridad y autenticidad en sus instalaciones.

Los beneficios en general y el beneficio DOKA en particular, constituyeron un factor de primordial importancia en la generación de rutas para el transporte interno del café, así como del producto procesado hasta los puertos de exportación, aspectos que modificaron substancialmente el paisaje geográfico de las regiones.

(3) El Café y el Desarrollo Histórico Geográfico de Costa Rica.

1991. Pág. 49.

(4) Ibid. Pág. 49.



El beneficio constituyó un símbolo de la estructuración económica y social del país, ya que los propietarios de beneficios llegaron a controlar el procesamiento y comercialización del grano, al provocar que los pequeños y medianos caficultores tuvieran que venderles su cosecha ante la imposibilidad de poseer sus propios beneficios. Esa situación hizo que el grupo de beneficiadores llegaran a conformar con el tiempo una verdadera élite económica y social entre los productores.

***“La fuerza de la élite cafetalera no consistió en la posesión de inmensas fincas, sino más bien en el control que se ejerció sobre el procesamiento y comercio del producto” (5)***

#### **IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

##### **IV.1. CONCLUSIONES.**

- A) El análisis histórico y cultural de la hacienda cafetalera denominada Finca DOKA ESTATE, evidencia que se trata de instalaciones construidas en la década de 1920, siendo su propietario original don Manuel Alfaro.
- B) A partir de la cosecha 1938-1939, la hacienda adquirió un importante lugar como exportadora de café a los mercados internacionales, consolidándose a lo largo de cincuenta años como una de las más importantes empresas productoras del país.
- C) En 1958, después de la muerte de su fundador, la empresa pasó a ser propiedad de la familia de origen alemán Doulgén-Kahle, quienes continuaron mejorando la calidad de la producción hasta 1985, cuando la propiedad pasa a manos de la familia Vargas, pionera en la producción de café en la zona de Sabanilla de Alajuela.
- D) La innovación como estrategia empresarial de complementar la producción de café de la más alta calidad internacional con un muy exitoso esquema de desarrollo turístico que ha cobrado un gran valor cultural al retratar la historia costarricense, sus costumbres y mejores tradiciones.
- E) El beneficio DOKA constituye un testimonio de la expansión del cultivo del café, en las últimas décadas del siglo XIX, cuando la frontera agrícola se extendió a otras regiones del Valle Central buscando tierras aptas para su cultivo, saliéndose del núcleo San José- Heredia donde primeramente se sembró dicho cultivo.
- F) Más que un inmueble, el beneficio DOKA representa el auge y desarrollo de la agroindustria cafetalera en la provincia de Alajuela, constituyéndose como hito espacial replanteando para siempre el paisaje geográfico y cultural de la región.
- G) El beneficio DOKA en particular, constituye una muestra de historia viva, en tanto mantiene vigente los métodos de industrialización del café utilizando maquinaria que data de inicios del siglo XX, inclusive utilizando con fines productivo culturales las áreas de patios para secar el grano al sol.

## **IV.2. RECOMENDACIONES.**

Se recomienda continuar con el trámite de declaratoria debido al peso implícito en las conclusiones expuestas e informar a los interesados.

## **VI. DECRETO.**

### **CONSIDERANDOS.**

- 1)** Que el análisis efectuado en la hacienda cafetalera denominada Finca DOKA ESTATE, evidencia un alto valor histórico y cultural dentro de la actividad cafetalera costarricense de la primera mitad del siglo XX; siendo construidas en la década de 1920.}
- 2)** Que a hacienda adquirió un importante lugar como exportadora de café a los mercados internacionales, consolidándose a lo largo de cincuenta años como una de las más importantes empresas productoras del país.
- 3)** Que la innovación como estrategia empresarial de complementar la producción de café de la más alta calidad internacional con un muy exitoso esquema de desarrollo turístico, ha cobrado un gran valor cultural al retratar la historia costarricense, sus costumbres y mejores tradiciones.
- 4)** Que el beneficio DOKA representa el auge y desarrollo de la agroindustria cafetalera en la provincia de Alajuela, constituyéndose como hito espacial replanteando para siempre el paisaje geográfico y cultural de la región.
- 5)** Que el beneficio DOKA constituye una muestra de historia viva, manteniendo vigente los métodos de industrialización del café utilizando maquinaria que data de inicios del siglo XX, inclusive utilizando con fines productivo culturales las áreas de patios para secar el grano al sol.

### **Por tanto, decreta:**

Artículo primero. Declarar e incorporar al patrimonio histórico arquitectónico el Beneficio de Café denominado DOKA STATE, ubicado en el Distrito: San Luis de Sabanilla, Cantón: Central, Provincia: Alajuela.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

A. C. J. D.

## V. BIBLIOGRAFÍA.

Arias, Sánchez, Raúl. Médicos y Cirujanos en la Historia de Costa Rica. Ministerio de Salud. Costa Rica. 2002.

Dirección General de Estadística y Censos. Anuario Estadístico. Costa Rica. 1933, 1939.

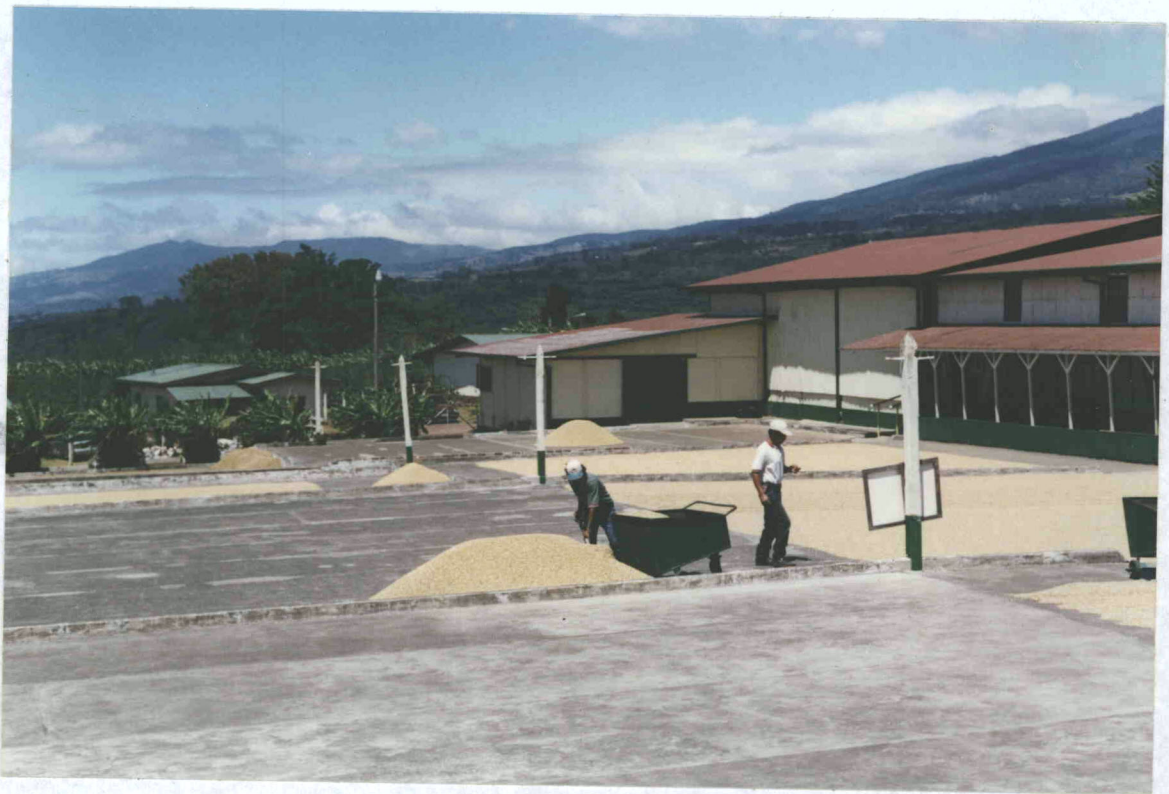
Doka Estate, Boletín Informativo, 2003.

Instituto del Café. Revista Instituto del Café de Costa Rica. 1946





000039



CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
 DEL PATRIMONIO CULTURAL  
**M. C. J. D.**



000018

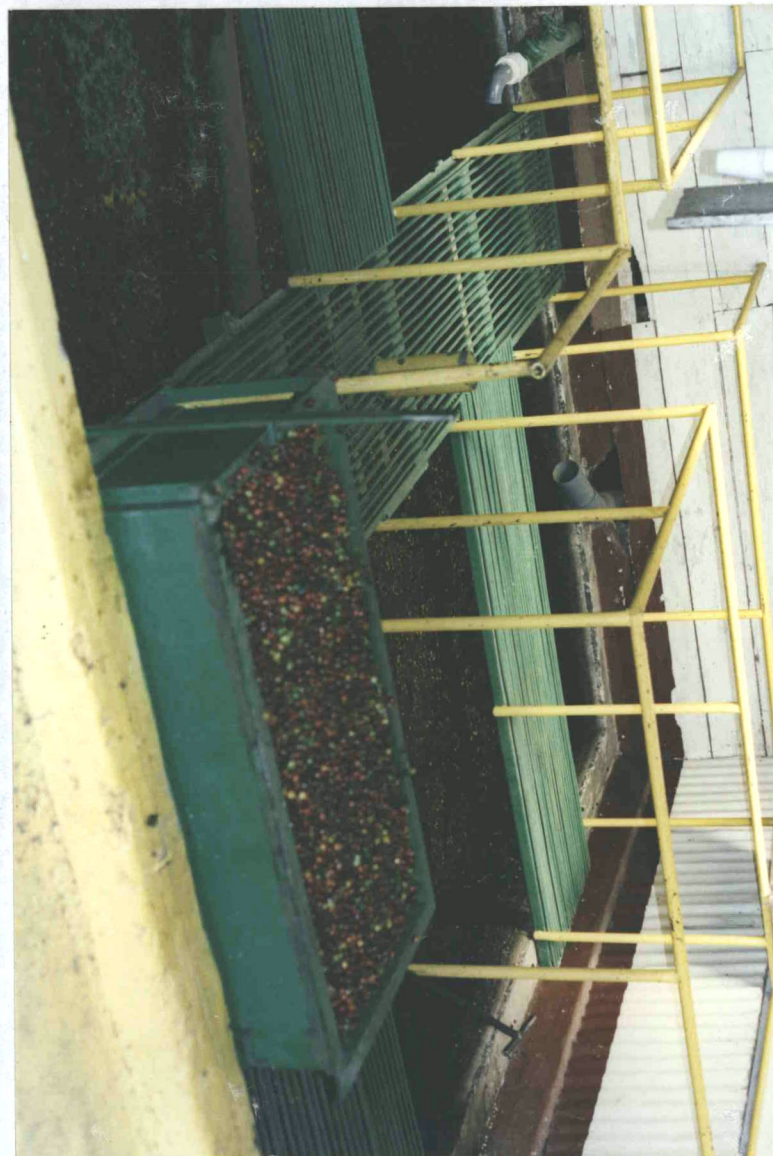


CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
 DEL PATRIMONIO CULTURAL  
**M. C. J. D.**



CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
**M. C. J. D.**

000017



000 14

Este documento es propiedad de la  
Unidad de Información Documental "Luis Ferrero Acosta" del Centro de Investigación y  
Conservación del Patrimonio del Ministerio de Cultura y Juventud, Costa Rica



000 15



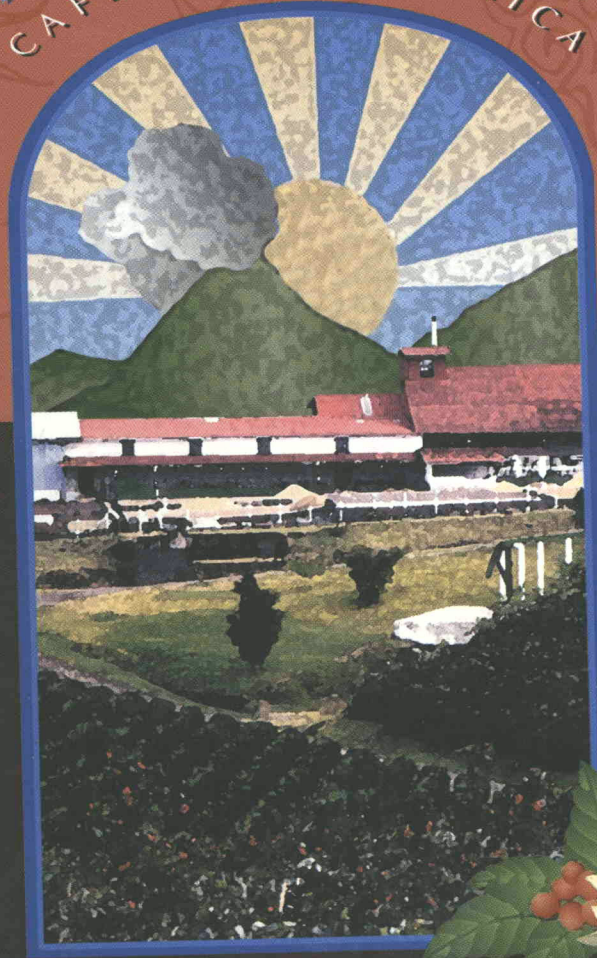
000016

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.



# DOKA ESTATE

CAFÉ DE COSTA RICA



Más Información  
[www.dokaestate.com](http://www.dokaestate.com)  
[info@dokaestate.com](mailto:info@dokaestate.com)  
 Doka Estate, Sabanilla de Alajuela  
 P.O. Box # 129-4050  
 Alajuela, Costa Rica  
 Phone: (506) 449-5152  
 Fax: (506) 449-6427

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
 DEL PATRIMONIO CULTURAL  
**M. C. J. D.**





### EL ROMANCE DE LA COSECHA

La magia de la recolección de café se siente el aire como un fragante perfume. Las hábiles manos de los recolectores seleccionan únicamente los granos perfectamente maduros.

La temporada de la cosecha es tiempo de gran alegría y más de mil recolectores ayudan a recoger el grano. Los niños quienes se encuentran en sus vacaciones de Navidad, acompañan a sus padres al campo.

El grano recolectado manualmente es traído del cafetal a la estación de recibo donde cada canasta de fruta es inspeccionada. En la Finca Doka el café ha sido recolectado de esta forma durante más de un siglo.

### EL ARTE DE LA TRADICIÓN

El trayecto de los granos de café desde el cafetal hasta las tostadoras tiene varias etapas. Empieza con el proceso de despulpado, pasando luego por la fermentación para culminar con el secado en los patios. Todo este proceso se complementa con los modernos detectores de humedad que indican el punto perfecto de tostado del café. Una vez finalizadas las preparaciones finales del café, este es enviado a algunas de las más finas tostadoras de café del mundo. Usted puede encontrar la Reserva Privada de la Finca Doka en muchas cafeterías finas en más de 18 países diferentes.



### CAFÉ TRES GENERACIONES



Nuestros visitantes también tendrán la oportunidad de aprender todo sobre el tostado del café en nuestra planta tostadora localizada en la misma Finca Doka. La empresa cafetalera Tres Generaciones tuesta únicamente los más finos granos de primera calidad producidos en la finca. Los granos escogidos son tostados lentamente para liberar la esencia del aroma de nuestro café. El sabor del tostado es determinado por el tiempo de tostado. Nosotros contamos con siete tuestes diferentes para su escogencia:

- Descafeinado
- Tueste Europeo
- Tueste Peacés
- Mezcla (Peaberry AA)
- Mezcla Breakfast
- Espresso Italiano
- Preparación de la Casa

Le invitamos a juzgar la excelente calidad de nuestro café. Nosotros creemos que el control absoluto durante todas las etapas de proceso del café le garantiza una total satisfacción.

**“Usted puede adquirir nuestro café durante el recorrido”**



### LA CASA DEL CAFÉ

Tel: (506) 449-6035, San Isidro de Alajuela



La Casa del Café fue construida para compartir nuestra herencia cafetalera con nuestros amigos y visitantes. Aquí usted puede probar todos nuestros deliciosos tipos de cafés. También tenemos disponibles todos nuestros granos tostados frescos para que usted pueda llevarlos y disfrutarlos en su casa. Las impresionantes vistas desde nuestro balcón le quitarán el aliento y cierran con broche de oro su viaje a otro mundo.



### HOTEL SIEMPRE VERDE

Tel: (506) 449-5134 • Fax: 449-5003  
e-mail: hotelsiempreverde@costarricense.com  
San Isidro de Alajuela



La esencia de la hospitalidad costarricense le lleva en un viaje 50 años atrás cuando la reputación dependía del servicio. Este singular hostal ofrece a sus huéspedes, lujo dentro del más pacífico ambiente imaginable. Las caminatas a través del cafetal pasando sobre arroyos de aguas transparentes dirigiéndose hacia la más impresionante vista del Valle Central harán que le sea difícil querer volver a casa.

A sólo 20 minutos del Aeropuerto Internacional y a 1 hora del centro de San



José, encontrará el Hotel Siempre Verde, un relajante refugio de sus excursiones diarias.

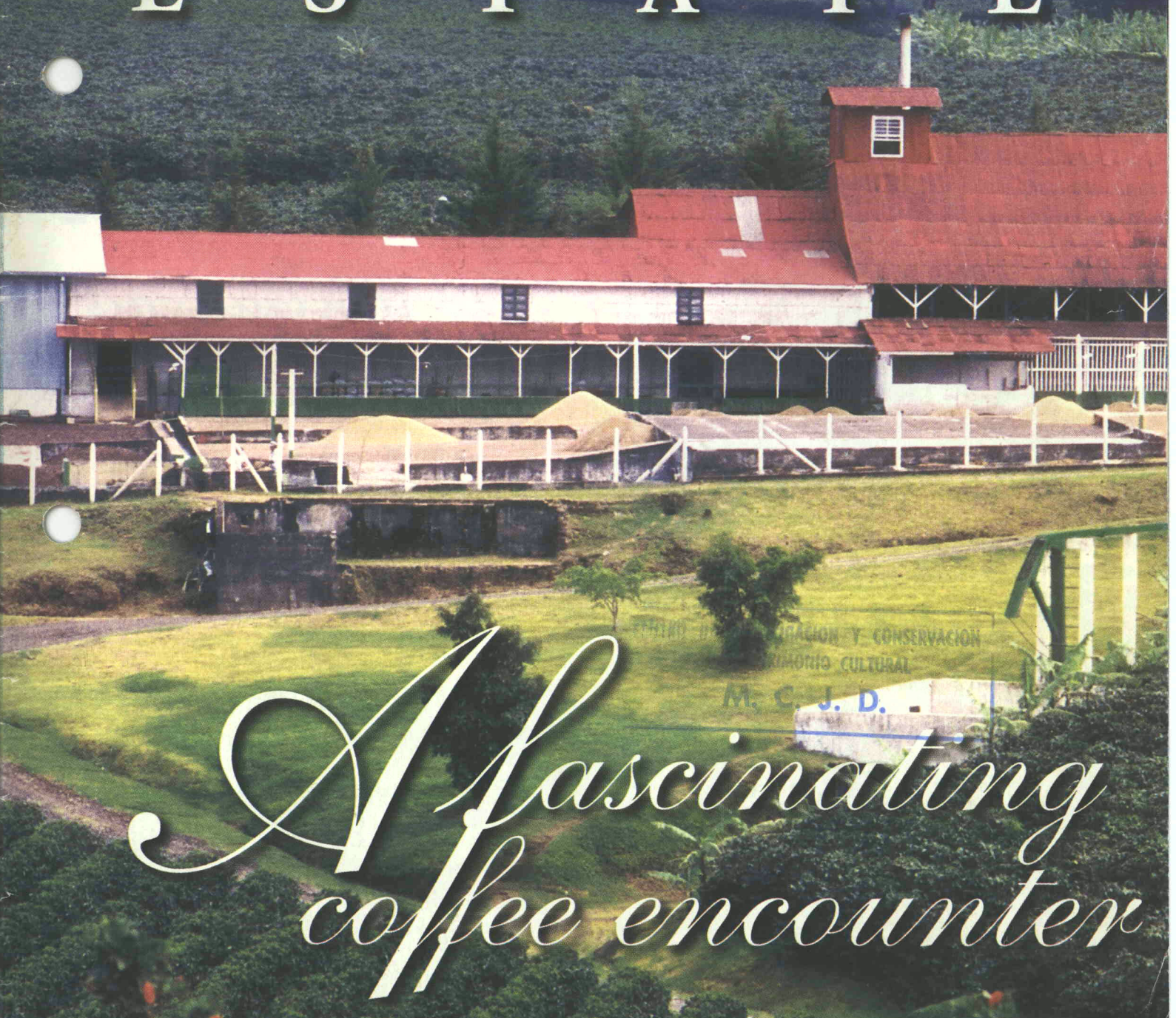
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACIÓN  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

000014

000 16

# Doka

## E S T A T E



*A fascinating  
coffee encounter*

000013

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACIÓN  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

# Doka

E S T A T E

*A fascinating  
coffee encounter*

by: DAVID JOHN ABEL  
photo: JORGE ALBAN

A visit to Café Tres Generaciones, in the slopes of the Poás Volcano, offers an outstanding opportunity to learn everything you always wanted to know about coffee processing, while the rolling hills that complete the scenario represent a fascinating option for nature contemplation

000012 017  
213000

## Doka Estate

*A fascinating coffee encounter*

**O**n the fertile slopes of Costa Rica's famous Poas Volcano, exists a legend in the world of fine coffee. Doka Estate is a private family owned coffee estate of 600 acres producing the countries finest Arabica coffee. At an altitude of 4,500 ft above sea level the volcanic soil, crisp clean mountain air and abundant rays of sunshine combine to create the perfect combination for coffee growing

Doka Estate is more than just a coffee *finca*, at Doka we mill all of our coffee in our antique and traditional coffee *beneficio*. The milled coffee is then dried on sun soaked patios in the traditional methods taught to us by our grandfathers.

The suns energy combined with the hourly raking of the coffee combine to soak in the nutrients of the coffee's fruit to create an incredibly unique coffee, "Doka Estate private reserve".

The coffee roasting facility located in the mill gives you the chance to see first hand the entire process from seedlings to trees, fruit to roasted coffee and finally the opportunity to taste the perfect balance of nature and science. We invite you to come and enjoy this most fascinating coffee encounter.

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.



000011

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

## *The romance of the harvest*

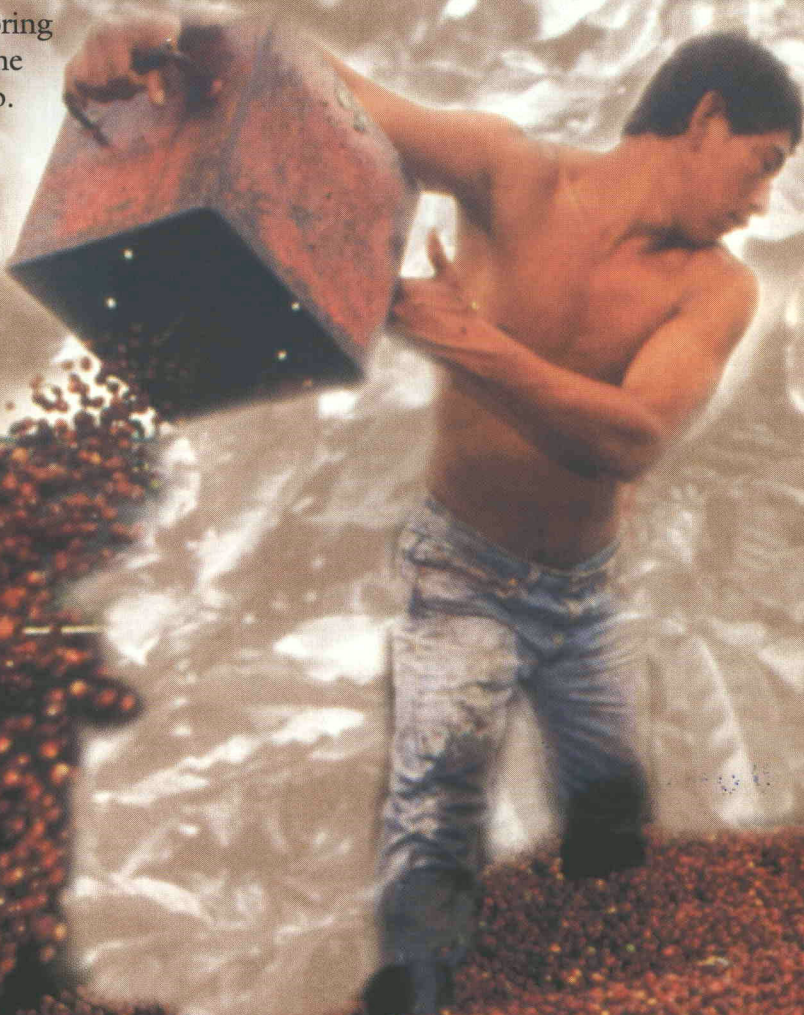
### *A century of perseverance*

**T**he magic of the harvest hangs in the air like a fragrant perfume. The trees branches bend from the weight of the ripe red fruit. The nimble fingers of the coffee harvester select only perfectly ripe cherries.

The cherries are deposited into a basket hung from the waist called a *cajuela*. The harvesting season is a time of great joy and over one thousand harvesters help to bring in the crop. The fruit of a year's labor come full circle to create a special time for everyone involved. The children are on Christmas vacation from school and join their parents in the field to bring in the crop.

The hand picked crop is brought from the tree to the receiving station where each basket of fruit is inspected. Only ripe fruit is allowed to ensure our costumers of the very best quality. Coffee has been harvested in this traditional fashion for over a century on Doka Estate, it is our most treasured cultural history.

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.



00020

# Coffee milling

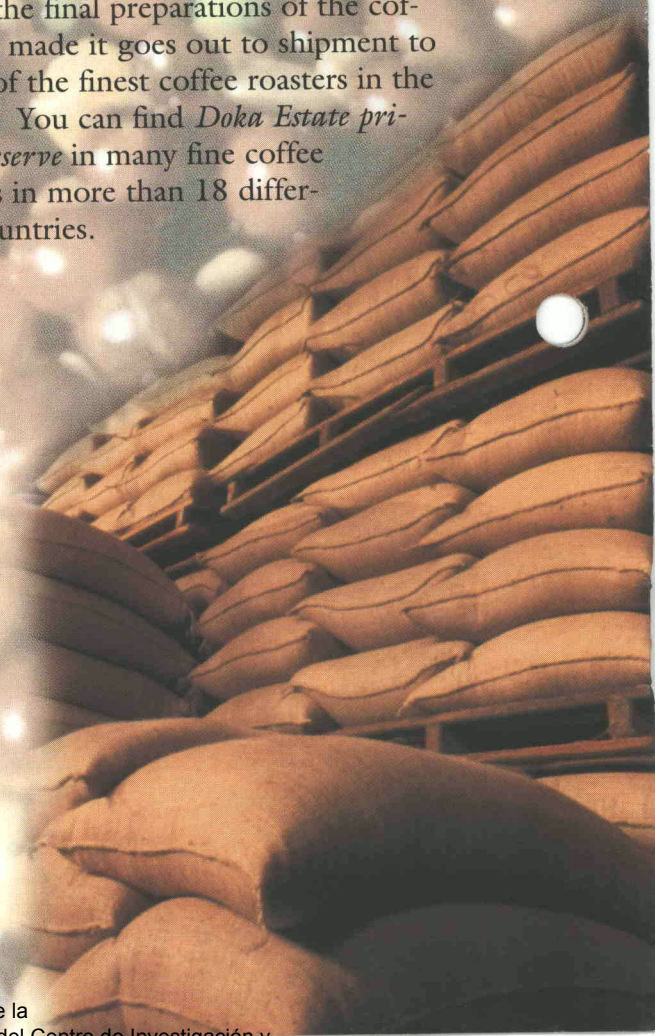
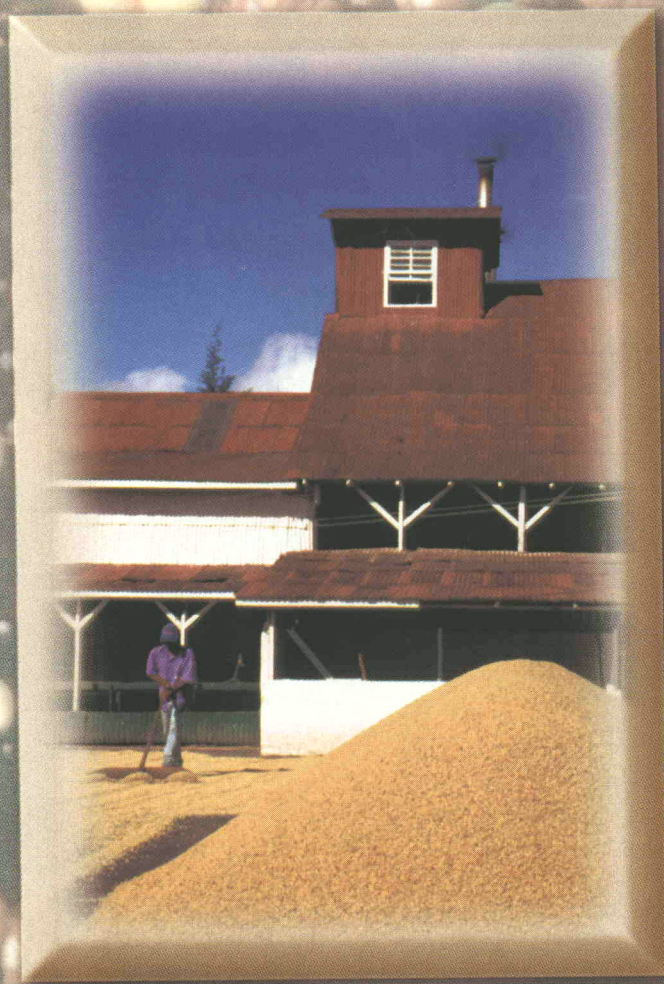
*The art of tradition*

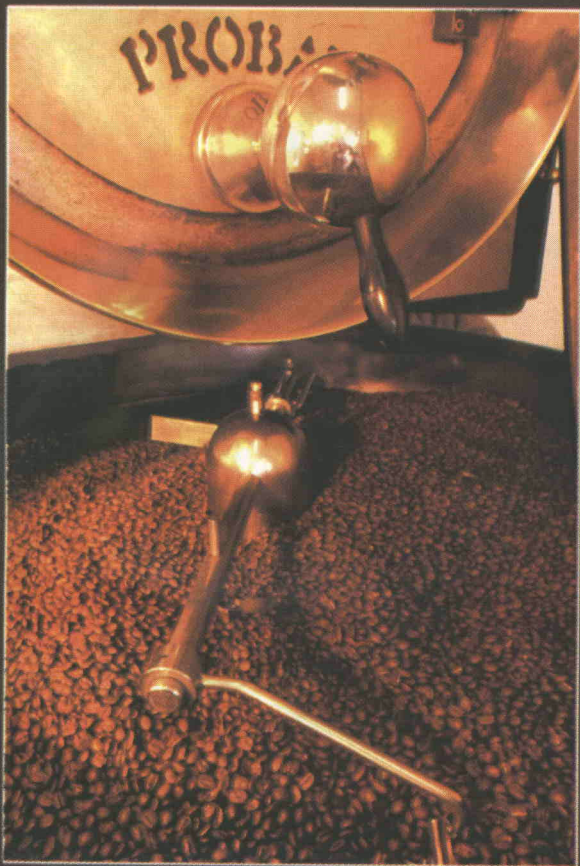
CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

The journey of the coffee cherry from the tree to the roasting machine must pass through various steps to create the aroma and flavor that exists in every cup of coffee. The peeling process through fermentation and finally the patio drying of the coffee work together in unison with modern moisture detection devices to select the coffee's perfect point for roasting.

The use of electronic sorting machines to detect color variations and vibrating tables to determine sizes are just part of the technological advances used by the exporting branch of Doka Estate.

Once the final preparations of the coffee are made it goes out to shipment to some of the finest coffee roasters in the world. You can find *Doka Estate private reserve* in many fine coffee houses in more than 18 different countries.





*Café Tres Generaciones*  
*Fabulous fresh roasted*  
*Costa Rican coffee*

Visiting the plantation and mill you will also have the opportunity to learn all about the roasting of coffee at our roasting plant located in Doka Estate.

M. C. J. D.

Three Generations coffee company roasts only finest first choice beans grown on the estate. Select beans are slow roasted to unlock the essence of the coffee's aroma. The flavor of the coffee is decided by the degree of roast, we have five special roasts for you to choose from,

- European roast, our lightest roast offers a crisp cup with high acidity and full body.
- French Roast, our dark roasted coffee has heavy cup and strong & sweet essence.
- Estate Peaberry, medium roasted, this rare coffee has an incredibly smooth cup.
- Breakfast blend, a special coffee with a very round body perfect in the morning.
- Espresso Italiano, roasted for use in espresso machines, creates good cream.

We invite you to judge the outstanding quality of the coffee, we feel that controlling every stage of the coffee process we can guarantee your total satisfaction.





# La Casa del Café

*Specialty coffee served in a very special place*

This very special coffee house was built to share our coffee heritage with our friends and visitors. At the coffee house you can try all of our delicious coffee's sample our espresso or try a double tall cocomo to go. We also have all of our fresh roasted beans available for you to take home and enjoy. The breathtaking views from our balcony and fabulous fresh roasted coffee culminate to take you to another world.

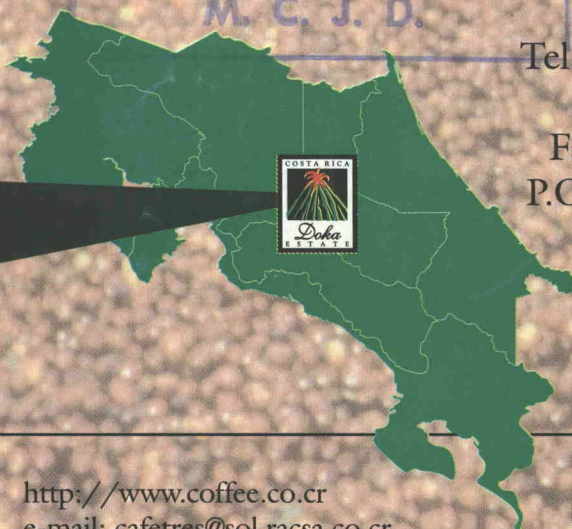
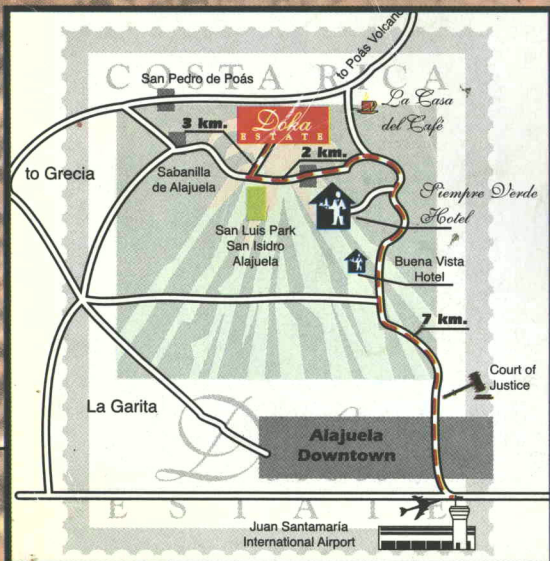


## Hotel Siempre Verde

*Truly a breath of fresh air!*

The essence of Costa Rican hospitality, set in the middle of a picturesque coffee farm, takes you back fifty years when service was your reputation. This unique B&B offers guests luxury in the most peaceful setting imaginable. Waking up to songbirds and the aroma of freshly brewed coffee creates the setting for another wonderful day in paradise. Walking through the coffee fields passing over crystal clear streams, on your way to the most impressive central valley view will make you never want to go home. Our friendly service and typical food will have you making reservations for next year. Just 20 minutes from the international airport and 1 hour to downtown San Jose you find Siempre Verde a relaxing refuge from your daily excursions.

M. C. J. D.



Tel 506 449-5152 /  
506 449-5014  
Fax 506 449-5142  
P.O. Box: 129-4050  
Alajuela,  
Costa Rica

<http://www.coffee.co.cr>  
e-mail: [cafetres@sol.racsa.co.cr](mailto:cafetres@sol.racsa.co.cr)

Consulta por Número de Finca - Registro Nacional

000006

05/07/2003

6:47:59

## Consulta Finca

Provincia:	2	Finca:	377700	Duplicado:		Horizontal:		Derecho:	000
Egregaciones:				Historia:					

NATURALEZA: TERRENO CULTIVADO DE CAFE  
 SITUADA EN DISTRITO 07 SABANILLA CANTON  
 01 ALAJUELA DE LA PROVINCIA DE ALAJUELA  
 LINDEROS:  
 NORTE: RIO POAS Y ORVO LIMITADA  
 SUR: ENRIQUE CASTRO ROJAS, BENEFICIADORA SANTA EDUVIGES Y OLIVA RUIZ HIDALGO  
 ESTE: RIO CARACHA  
 OESTE: MAURILIO OVAREZ CARVAJAL, CALLE PUBLICA EN MEDIO

MIDE UN MILLON QUINIENTOS UN MIL QUINIENTOS SEIS METROS CON SETENTA Y SIETE DECIMETROS CUADRADOS

PLANO: NO SE INDICA

## ANTECEDENTE DOMINIO DE LA FINCA:

FINCA	DERECHO
2214250	000 FOLIO REAL
2250243	000 FOLIO REAL

INSCRITA EN

VALOR FISCAL: \*\*NO VALUADO\*\*

## PROPIETARIO:

SAMPOL SOCIEDAD ANONIMA  
 CEDULA JURIDICA 3-101-025183  
 ESTIMACION O PRECIO: CIEN MIL COLONES  
 DUEÑO: DEL DOMINIO  
 PRESENTACION: 505-05496-01  
 FECHA DE INSCRIPCION: 04-07-2002

## ANOTACIONES SOBRE LA FINCA:

COMPRAVENTA DE LOTE  
 CITAS: 521-01212-001  
 PRESENTADA A 09:47:04 DEL DIA 01-07-2003  
 OTORGADA A LAS 18:00:00 DEL DIA 20-05-2003

## GRAVAMENES:

\*\*S I...H A Y\*\*  
 SERVIDUMBRE DE PAJA DE AGUA  
 CITAS: 352-15513-01-0900-001  
 FINCA REFERENCIA: 2214250 000  
 AFECTA A FINCA: 2-214250

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

## SERVIDUMBRE TRASLADADA

CITAS: 352-15513-01-0901-001

FINCA REFERENCIA: 2214250 000

[http://196.40.22.13/rmb\\_inmuebles/infregresfin.jsp](http://196.40.22.13/rmb_inmuebles/infregresfin.jsp)

05/07/03  
 CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
 DEL PATRIMONIO CULTURAL

M. C. J. D.

000005

Consulta por Número de Finca - Registro Nacional -

07/07/2003  
9:27:25

Consulta Finca

<b>Provincia:</b> 2	<b>Finca:</b> 377700	<b>Duplicado:</b> 	<b>Horizontal:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Derecho:</b> 
Segregaciones		Filiales		Historia

NATURALEZA: TERRENO CULTIVADO DE CAFE  
SITUADA EN DISTRITO 07 SABANILLA CANTON  
01 ALAJUELA DE LA PROVINCIA DE ALAJUELA  
LINDEROS :

NORTE : RIO POAS Y ORVO LIMITADA  
SUR : ENRIQUE CASTRO ROJAS, BENEFICIADORA SANTA EDUVIGES Y OLIVA RUIZ HIDALGO  
ESTE : RIO CARACHA  
OESTE : MAURILIO OVAREZ CARVAJAL , CALLE PUBLICA EN MEDIO

MIDE : UN MILLON QUINIENTOS UN MIL QUINIENTOS SEIS METROS CON SETENTA Y SIETE METROS CUADRADOS

PLANO: NO SE INDICA

ANTECEDENTE DOMINIO DE LA FINCA:

FINCA	DERECHO	INSCRITA EN
2214250	000 FOLIO REAL	
2250243	000 FOLIO REAL	

VALOR FISCAL: \*\*NO VALUADO\*\*

PROPIETARIO:

SANPOL SOCIEDAD ANONIMA  
CEDULA JURIDICA 3-101-025183  
ESTIMACION O PRECIO: CIEN MIL COLONES  
DUEÑO : DEL DOMINIO  
PRESENTACION: 505-06496-01  
FECHA DE INSCRIPCION: 04-07-2002

ANOTACIONES SOBRE LA FINCA:

COMPRAVENTA DE LOTE  
CITAS: 521-01212-001  
PRESENTADA A 09:47:04 DEL DIA 01-07-2003  
OTORGADA A LAS 18:00:00 DEL DIA 20-05-2003

GRAVAMENES: \*\*S I...H A Y\*\*  
SERVIDUMBRE DE PAJA DE AGUA

MINISTERIO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

M. C. J. D.

CITAS: 352-15513-01-0900-001  
FINCA REFERENCIA: 2214250 000  
AFECTA A FINCA: 2-214250

000004

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

SERVIDUMBRE TRASLADADA  
CITAS: 352-15513-01-0901-001  
FINCA REFERENCIA: 2214250 000  
AFECTA A FINCA: 2-214250

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

CONDICIONES REF:1711 085 001  
CITAS: 352-15513-01-0915-001  
FINCA REFERENCIA: 2214250 000

AFECTA A FINCA: 2-214250

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

SERV.CONDICIONEREF:00214250 000  
CITAS: 377-09268-01-0900-001  
FINCA REFERENCIA: 00214250 000  
AFECTA A FINCA: 2-250243

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

CEDULAS HIPOTECARIAS  
CITAS: 460-17429-01-0001-001  
FINCA REFERENCIA: 2214250 000  
AFECTA A FINCA: 2-214250

ANOTACIONES DEL GRAVAMEN : \*\*N O H A Y\*\*

\*\*\*\*\* ULTIMA LINEA \*\*\*\*\*

REGRESAR IMPRIMIR



CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

M. C. J. D.

000003

000 24

**Consulta por Cédula -Personas Jurídicas -**

CROP05 HORA 09:33:30	PADRON DE CEDULAS JURIDICAS CONSULTA POR CEDULA	CRC FECHA 07-07-
-------------------------	--	---------------------

CEDULA 3 101 025183	SELF 26	VENCE 22-04-2073
---------------------	---------	------------------

NOMBRE: SANPOL SOCIEDAD ANONIMA

Citas					
Inscripción			Presentación		
Tomo	Folio	Asiento	Tomo	Asiento	
0141	008	00006	000	00000	

**◀REGRESAR**

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
**M. C. J. D.**

000002



## INFORMACIONE BÁSICA TÉCNICA DOKA ESTATE

Ubicación: San Luis de Sabanilla  
Provincia: Alajuela  
Cantón: Central  
Altitud: 1380 msnm  
Tipo de suelo: volcánico  
Temperatura promedio: 22 °C (60 °F)  
Tamaño de la finca: 150 Has. (450 Acres)  
Tipo de café: S.H.B. (Strictly Hard Bean)  
Producción: 90% exporta y el 10% consumo nacional  
Volumen de producción: 5000 qq oro  
Fanega: 400 L. 100 libras café oro exportación 11.5%

Finca fundada en 1958 por la familia Doulgen-Kahle (DOKA). En los primeros años estuvo sembrada de caña de azúcar y café.

Fue comprada a la familia Kahle en 1985 por la familia Vargas.

Café Tres Generaciones se funda en 1997, con el fin de brindar en forma directa el café tostado a los clientes desde nuestras fincas.

### Agronomía del cultivo

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

M. C. J. D.

Semillero: Semilla seleccionada por las variedades de Caturra y Catuai (Arábigos finos se seleccionan). Se ponen a germinar por 9 semanas, y luego se transplanta a las bolsas de almacigo donde permanecerán durante 1 año antes de ser llevadas a la plantación.

La vida media de una mata de café es de 20 años y son renovadas para mantener su vigor y calidad de la fruta. Para obtener las mejores características del sabor a un "buen café".

Se obtiene la primera cosecha al 2º año de crecimiento.

Proceso bianal: año altos seguido de un año bajo.

CENTRO DE INVESTIGACION Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL

M. C. J. D.

La floración se inicia 12 días después de las primeras lluvias. Por lo general hay 3 floraciones al año (en los meses de marzo, abril y mayo). Así 9 meses



000001



después el fruto madura y la recolección se realiza en diciembre, enero y febrero (meses de verano en Costa Rica), siendo una época ideal para la recolección.

La recolección se hace en grupos familiares, amigos y otros. El promedio de recolección por persona son 10 cajuelas (canastos) de 20 libras c/u, con un valor de \$ 1 por cajuela. Un trabajo liviano donde jóvenes y adultos se mezclan en su labor.

1 caja: 20 libras

1 cajuela: 28 libras

400 litros: fanega

fanega: 100 libra oro

Después va al Beneficio: Prueba de agua (sin fin), despulpe (peso y tamaño), fermentación.

Poda: 2 años crecimiento, 3 cosechas, 4 ciclos (20 años).

Poda de lote: especialización de fertilización, mano de obras y estrategias de recolección.

Experimentando: poda por calle ciclo de 5 años.

Lavado.

Presecado: (32 °C) Mañana al sol (7días)

Secado: (50 °C) Mañana (28.32 horas)

Almacenamiento: 6 meses en sacos de yute y en pergamino.

#### Tostado:

Tueste europeo: (15 min.) tueste claro

Tueste francés: (17 min) tueste medio

Tueste espresso italiano: (20 min) tueste oscuro, ideal para máquina espresso.

Breakfast: Mezcla de tueste claro, tueste medio y caracolillo (Peaberry)

House blend: Mezcla de tueste claro y tueste medio.

Peaberry: Considerado el café más suave, tueste medio (Premium)

Descafeinado: Tueste medio

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONSERVACION  
DEL PATRIMONIO CULTURAL  
M. C. J. D.

Temperatura: 70-90 °C

Bolsas: 350 g.



Venta y envío Internet y envíos desde Doka (combos especiales) Doka Estate - Tel: (506) 449-5152 Fax: (506) 449-6427  
cafetres@sol.racsa.co.cr • www.dokaestate.com