

Brazil Fazenda Passeio icatu Pulped Natural

商品名	Brazil passeio Icatu Pulped natural
原産国	ブラジル
農園名	パッセイオ農園
生産地	アルフェナス ミナスの南 (Minasu Gerais)
精製方法	Pulped Natural
日本への入荷時期	2015年3月～
クロップ	2014年
カップ(味)	上品なキャラメルとチョコレートの風味を持ちオレンジのアシデティが口の中に長く残り柔らかい風味が残る。
備考	農園主アドルフォ エンリケ ビエイラ氏は3世代以上に渡りコーヒー栽培を行っています。130ヘクタールにコーヒー栽培をしています。 自然保護区に指定され周りが山々に囲まれたなだらかな スロープに農園があり、世界各国からこの自然保護区に100以上の 野鳥の研究に人々が訪れる。成熟時だけに手摘み、直ちに果肉 を取りパティオで天日干しをし、乾燥機の後、木製容器で最終乾式 粉碎にかけるまで60日寝かせ熟成される BSCAの会員で設計された農園にイカツが栽培される。
SCAAを基準にした メルカンタのポイント	他には見られない独特の風味を持ち、エスプレッソのブレンドに最適です。
参考資料	

|