


Buf PB-Rwanda

商品名	Buf PB-Rwanda
原産国	ルワンダ
農園名	Buf:Remera&Nyarusiza
生産地	Nymagabe地方 ルワンダの南に位置する。
精製方法	ナチュラル 天日干し
日本への入荷時期	2018年3月～
クロップ	2017年
カップ(味)	アプリコットの甘味、はっきりしたチェリーの風味
備考	<p>標高1,700m～2,100m 女性のエピファニエ ムカシャジャカさんが 両親の小さなコーヒー農園から独立しスペシャルティコーヒーを 2003年から始める。近郊の264の小さな農園から手作業でチェリーを集め 年間798,685Kgの収穫される。 ほとんどが女性の手作業で摘み取られた チェリーは2つの場所のwashing stationで水につけられ皮をはがされ 天日干しされる。</p>
SCAAを基準にした メルカンタのポイント	
参考資料	

|