

Juanambu Buesaco Narino –Colombia

商品名	Juanambu Buesaco
原産国	コロンビア
農園名	アリアンサ カフェ (Alianza Café)60人の集合体
生産地	ガレラス火山(5つの火山に囲まれているナリーニョ地方)
精製方法	Fully washed and dried on patio12時間から48時間太陽に当てている。
日本への入荷時期	2019年 3月
クロップ	2018年
カップ(味)	チョコレート とブラックティ にトロピカルなアシデティ
品種	カツーラ カスティージョ コロンビア
備考	標高1,800m~2,200mのコロンビアの南西にあり、Canyon国立公園はBuesacoの中心にあり1700年に発見された。
	シモン ボリバルの統治時代からBuesacoの風景はあまり変わらず訪れる人々を魅了する地域です。
	太陽の光栄養のあるミネラルを含んだ土壌により世界から注目を浴びています。栽培地は傾斜場所が多い。
参考資料	

