

## COLOMBIA LAS GALERAS

商品名	COLOMBIA LAS GALERAS
原産国	コロンビア
農園名	小さな農家の集まり
生産地	ナリーニュ ガレラス火山の周辺地域
精製方法	12～48時間乾燥。屋根付きパティオで発酵
日本への入荷時期	2017年
クロップ	2016年
カップ(味)	花の香り 夏の完熟した果物の風味とメイプルシロップの甘さが残る。
備考	ナリーニョはコロンビアトエクアドルの国境近くで赤道の上、南西部にあり5つの火山の1つ、ガレラス火山の山腹にある標高2200mで栽培されている。熟したコーヒー豆の収穫、乾燥、発酵を手作業で行う。このプロセスからの廃棄物はコーヒーの木の自然肥料として使用され最大48時間での低温発酵される。そのため高品質のコーヒーが得られる。
SCAAを基準にしたメルカンタのポイント	
参考資料	 

