

PAPUA NEW GUINEA ATUWAUKA

| | |
|----------|---|
| 商品名 | ATUWAUKA |
| 原産国 | パプア ニューギニア |
| 農園名 | 25～40メンバーのATUWAUKA家族農場 |
| 生産地 | 東部山岳地帯 |
| 精製方法 | washed and sun dry |
| 日本への入荷時期 | 2016年2月～ |
| クロップ | 2015年 |
| カップ(味) | きりりとしてはっきりしたエキゾチックなテイストを持ちチョコレートとキャラメル甘いココとグアバとオレンジの風味が口に長く残る。 |
| 品種 | ティピカ ブルボン |
| 備考 | 標高1,600m～2,000mの東部山岳アサロ地区で栽培されている。 年間降水量1,800mm～2,800mmあり湿度のある暖かい気温の元 化学肥料をほとんど使用しない有機栽培をしています。2013年から 其々がパルプ機械を持ち、36時間発酵、その後袋詰めされ木箱の中で 洗浄します。周りのコーヒー栽培従事者と勉強会を持ち 高品質のコーヒーを栽培している。 |
| | 管理サービスプログラムを設け大幅に生産技術が改善されている。 |
| 参考資料 |   |

