

PAPUA NEW GUINEA MOANTI

商品名	Moanti
原産国	パプア ニューギニア
農園名	269の農家の集合体 (Kiviringka Community)
生産地	東部山岳地帯
精製方法	山からの新鮮な水で1晩かけて洗浄しその後sun dry
日本への入荷時期	2016年2月～
クロップ	2015年
カップ(味)	ダークチョコレートと歯切れの良いナッツとオレンジの風味 口の中にブラウンシュガーの柔らかい甘さが広がる。
品種	ティピカ ブルボン
備考	標高1,750m～1,900mの東部山岳地帯のヘンガノフィ地区で2011年から オーガニックコーヒーの栽培が始まりました。 オーストラリアからの支援と指導で将来世代に引き継ぐ技術の開発や トレーニングを受けすべて手作業で栽培されている。 創設者のモアンティ夫人の名を取りモアンティコーヒー と名付けられた。
	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	 

