



# 一番摘み 手摘み完熟豆

味覚特長: 香り高いチョコレートフレーバー、冷めるに従い増す甘みと良質の酸味、そして雑味の無いクリアな後味をお楽しみ下さい。

お米に新米・古米があるようにコーヒーにも新豆(ニュークropp)・古豆(オールドクropp)があります。

ニュークroppはオールドクroppに比べて香りや味などで力強さを持っており、スペシャルティコーヒーとして、とても人気があります。

通常、市場に出回るのが収穫し、その年の年末から年明けになるブラジル産コーヒーを新鮮な状態でどこよりも早くお届けいたします。

## 【農園情報】

生産者	アントニオ・ジョゼ・デ・カストロ
地域・地区	ブラジル・ミナスジェライス州 パトロシーニョ市
農園名	ドゥアスポンチス農園
標高	1000m
品種	ムンドノーボ
年間降雨量	1,600mm
平均気温	23°C
開花時期	9月上旬~10月上旬
収穫時期	6月上旬~8月下旬



生産者: アントニオ氏

乾燥方法: ウィンドライ(風干し)  
麻袋荷姿: 30kg 麻袋  
収穫方法: 手摘み



tezumi  
kanjuku

何と言っても豊かなフレーバーと甘味が特長です。手摘み完熟豆の基本はWin'dryです。乾燥工程における化学的に起こるダメージなどの心配が少なく、また低温で乾燥を行うことによりフレーバーが豊かなコーヒーが出来るとのデータが多く出ております。セラードエリアで毎年行われるコンテストでも精製工程を調べるとWin'dryされたコーヒーが入賞する確立が非常に高くなっております。

