

Organic -Sierra Nevada /Asograncoffee

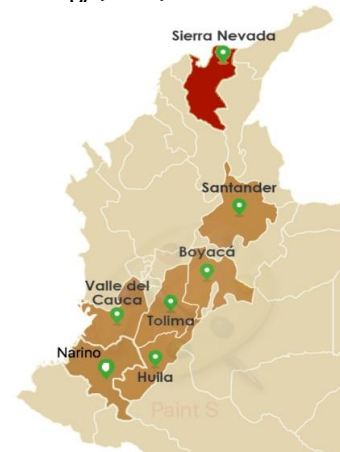
(オーガニック-シエラネバダ・マグダレナ/アソグランコーヒー農協)



【General Information】

- 設立: 1999年
- 地域: Ciénaga – Magdalena
- 農園数: 10(うち女性経営者3)
- 収穫時期: 10月～1月
- 栽培品種: カトゥーラ、コロンビア、カスティージョ
- 年間収穫量: 約280,000kg
(パーチメント)
- 標高: 1,400m～1,500m
- 平均気温: 23～28℃
- 精製方法: Washed
- 乾燥方法: サンドライ、機械
- 認証: JAS、フェアトレード
- 荷姿: @35kg/グレインプロ

- ・加盟農園のすべてがNOP、JAS、EOSを取得。
- ・当農協は持続可能なコーヒー栽培を通じて環境保全、改善に貢献したいという強い意志のもと発足。以来20年近く志をとにする農家たちが伝統的な栽培方法で良質なコーヒーづくりに励んでいる。各農家では養蜂場も営んでおりシェードツリーであるグアモの木を利用して蜂蜜を生産している。こうした取組が家族の生計と環境を守るサステナブルで最高の有機コーヒーを生み出している。
- ・標高1,500m前後で栽培される豆は酸が穏やかで優しい味。



植物の繁殖に欠かせない蜂を大切にすることも農協のミッションとしている
10農園のため安定した味づくりが可能