



# CERRAD FRUTA MERCADAO

## ANAEROBIC NATURAL



### Cerrad Fruta Mercado Anaerobic Nat

農園名: 代表農園: ドナネン/カタンドゥーバ/ドウアスポンチスから選定

生産者: 代表生産者: エドワルド・ピネイロ・カンポス

生産地: ブラジル・ミナスジェライス州セラード地域

栽培品種: ブルボン・アマレロ品種/カツアイ品種

/ムンドノーボ品種から選定

標高: 1000m ~ 1150m

平均気温: 23°C

開花時期: 9月 ~ 10月

収穫時期: 7月

精製処理: Anaerobic(嫌気性発酵)後にNatural(自然乾燥式)

スクリーン: SC-16/18

コーヒーが本来持つ天然酵母を活用した味作りをする発想は生産者と直に交渉し取り組む事ができる(株)セラード珈琲ならではの研究方法と手法といえます。

フルッタ・メルカドンとはポルトガル語で果物市場を意味し、その言葉の如く熱い時と冷めた時の表情に様々フルーツが顔を見せます。初年度の試験販売では即完売したフルッタ・メルカドンは現在4人の生産者に委託する形で、以前に比べ大量に生産する事に成功しました。

※この独特な製法は既にブラジルにて特許出願しており、商標登録申請中です。

味覚特長: パパイア・マンゴー・クランベリーなど。

