



# PERU 天空のコーヒー・



## ウルバンバ溪谷

PERU TENQOO URUBAMBA VALLE

生産者：Casil組合

生産地：ペルー Av. San Ignacio

栽培品種：ティピカ カチモール カソーラ ブルボン

標高： 1,500m～2,100m

開花時期：8月～10月

収穫時期：4月～9月

精製処理：Washed

認証： JAS認証

世界遺産マチュピチュを有するペルー“天空”の名の通り、そのコーヒーへの道のりは偉大なるアンデス山脈を越えなければならず道中の標高は4,000mを遥かに超えます。天空コーヒーの美味しさの秘訣は有機肥料“GUANO”。この鳥糞が化石化した肥料はミネラル成分が高く、有機肥料として最高品質を誇ります。マチュピチュやアンデス山脈を有するペルーならではの高標高だけでなく、世界最高水準の有機肥料によって育まれた“天空コーヒー”、是非ご賞味ください。

