

Costa Rica FSHB Lactic Anaerobic Tarrazu Honey

中米のスイスとも称される美しい小国コスタリカ。
火山灰性の土壌と高地性の気候が生み出す世界最高峰の
スペシャルティコーヒーの生産国としての存在感を強くしています。
コーヒー水洗工場の節水を国としていち早く法制化したパイオニアでもあり、
そこからハニープロセス等の新しい精製方を開発してきた歴史があります。
ラティック・アナエロビック・ハニーは、同国でも最も古い歴史を持ちながら、
様々な最先端の精製方法をこなすボルカフェ・グループのサンディエゴ水洗工場の
一押しの逸品です。タラス地方の標高の高い地区で生産される完熟チェリーから
糖度18度以上の原料を使用します。ボルカフェ社の「古くて新しい」サンディエゴ工場の
設備でパルピングされたあと、ステンレス製のタンク内で6日から8日程度嫌気性発酵されます。
このプロセスで発生した乳酸により、独特の甘いワイニーなフレーバーが醸し出されます。
その後、その乳酸発酵されたミューシレージを残したままのパーチメントが、同工場の
敷地内のパティオやグリーンハウスで天日乾燥されます。

品名：コスタリカ FSHB ラクティック アナエロビック タラス ハニー

地域：コスタリカ中南部、タラス地方

生産者：零細農家 標高：1450-1750m

収穫：1月-3月 品種：カツーラ、カツアイ等

精製：ナチュラル 嫌気性乳酸発酵ハニー

(グリーンハウスで天日乾燥)

Costa Rica

Lactic

Anaerobic TARRAZU Honey

