

完熟チェリーの濃厚でまろやかな甘みを是非ご賞味ください

BRAZIL

Sao Marino

真赤に完熟したチェリーをそのまま樹上で熟成させる独特の栽培方法です。

樹上でゆっくりと乾燥されるうちに甘みが凝縮されていきます。

様々な農園よりサンプルを取り寄せ、その年のベストクロープを選んでおります。

精製工程は、収穫後未熟豆や欠点豆を取り除くために水で洗浄し、熟成豆だけを取り

り出し乾燥させています。そしてその中からスクリーン#18の大粒で太陽の光を

いっぱい含んだ、香り高く、甘味・コクのあるグルメコーヒー「サンマリノ」が

産まれます。ドライフルーツのような濃厚な甘味が特徴です。

[生産国] ブラジル

[地域] モジアナ、セラード、スルデミナス地区など

[品種] カツアイ、ムンドノーボなど

[高度] 600m~1000m

[精製] ナチュラル、天日乾燥

[収穫時期] 6月~10月

[カップ評価] Passion fruit, Sweet.

