

Ethiopia Yirgacheffe G1 Konga Amederaro Anaerobic Natural

Yirgacheffe G1



Konga Amederaro Anaerobic Natural

Mokha

Specialty

エチオピア・アラビカの最高峰イルガチェフェ地方の中でも安定した品質を生産するコンガ地区にあるアメデラロ集買所で特別に生産されたアナエロビク・ナチュラル。周辺の小規模農家から持ち込まれたチェリーを、無酸素状態に置き、36〜72時間発酵させることでグラッパのようなフレーバーを醸し出します。

その後アフリカンベッドでの天日乾燥を経て、輸出業者の工場で脱殻、精製され、真空パックで輸出されます。

品名：エチオピア イルガチェフェG1 コンガ アメデラロ アナエロビク ナチュラル

地域：エチオピア中南部、南部諸民族州、ゲディオ地方、コンガ地区

生産者：零細農家

標高：1750-2300m

収穫：11月-2月

降水量：1400-1800mm

土壌：肥沃な粘土質の赤土

精製：ナチュラル

製法：アナエロビクフエーメンテーション



NOVO