

加藤珈琲店 フェアトレード有機栽培コーヒー豆

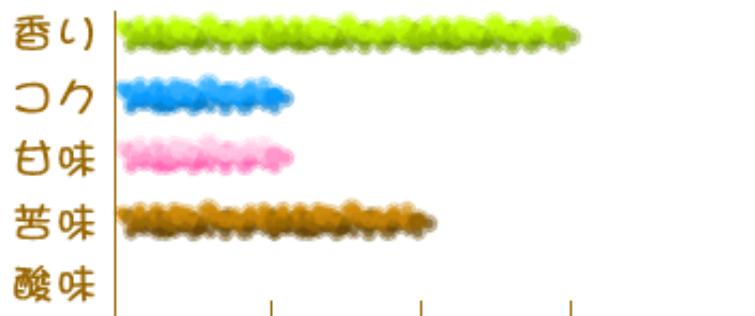
ペルー・ソルデアンドス

JAS 認定有機栽培珈琲生豆を使用しています。
甘味が強く、柔らかい味を醸し出す最高級品です。

この「ペルー・ソルデアンドス」は JAS 認定有機栽培珈琲生豆を 100%使用しています。
深い味わいの中に、甘く柔らかい風味が広がる、最高級品です。是非お試しください。

南米大陸の西部、太平洋沿岸に位置するペルーは、南北に広がる国土を有し、その 3 分の 2 を森林地帯が占めています。また、周りにはブラジルやコロンビアといった大きな珈琲生産国が位置しており、クセのない上質のコーヒーを生産しています。この地はかつてインカ帝国の中心地でもありました。ペルーのオーガニック珈琲はアンデス山脈を望むこの地で、インカ帝国の末裔の人々によって栽培されてきたのです。この「ペルー・ソルデアンドス」の産地はペルー中北部の山岳地帯、キヤバンバ地方です。観光地で有名なクスコやマチュピチュ遺跡からさらに奥へと進み、高度 4000m の山道をいくつも越えて、ようやくたどり着くという未開の地です。この地で、イギリスフェアトレード団体 TWIN と生産者協同組合 COCLA（コクラ）の協力を受けながら、世界最高品質珈琲豆の栽培・精製を行っています。有機 JAS 認証の他にも、アメリカ有機栽培生産物改良協会・OCIA や、ドイツ有機栽培認定団体・NATURLAND の有機認証を取得している、地球に優しい珈琲です。

アンデスの太陽と豊かな自然が育てた、甘くやわらかい風味のペルー・ソルデアンドス。
すこし深めのフルシティローストにてお届け致します。是非お試しください。



深煎い ← 焙煎度合い → 浅煎い
フレンチ フルシティ シティ ハイ ミディアム

