



JAS 認定有機栽培珈琲生豆 100%使用 ペルー・ソルデアンデス

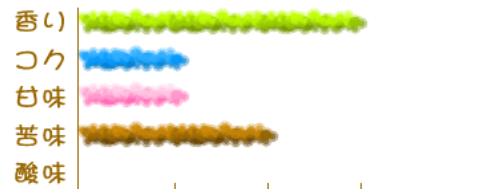
この「ペルー・ソルデアンデス」は JAS 認定有機栽培珈琲生豆を 100%使用しています。甘味が強く、柔らかい味を醸し出す最高級品です。是非お試しください。



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、周りをブラジルやコロンビアといった大きな珈琲生産国に囲まれ、癖のない上質の珈琲を生産しています。この地はかつてインカ帝国の中心地でもあり、ペルーのオーガニック珈琲はアンデス山脈を望む地でインカ帝国の末裔の人々によって育まれています。

この珈琲はモンテアルト農園で収穫された最高級の珈琲豆です。モンテアルト農園は、ペルー北部カハマルカ地区のマリニョン渓谷近く、標高 1,300-1,700 メートルの所に位置しています。珈琲は生産者共同組合によって栽培・収穫され、農園は認可を受けた農業技師のチームによって随時調査されています。収穫された珈琲は太平洋沿岸近くチクラヨにあるオーガニック認定工場へと移され、袋詰めされた後パイタの港から各方面へと船積みされます。

その自然の甘み、豊かな風味を是非お試しください。
すこし深めのフルシティローストにてお届け致します。



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

