



# CQI 認定 Q グレードスペシャルティコーヒー グアテマラ・エルファロエステート

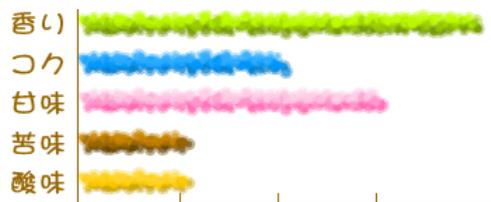
花の香りのようなアロマ、ほどよいコクと酸味、最高級のコーヒーです。

この珈琲豆は世界品質企画 CQI 認定 Q グレードスペシャルティコーヒーです。私どもが直輸入した最高級の珈琲です。

STANDARD		LOT Q		STANDARD		LOT Q	
Proportion/Points	7.15	7.32	7.15	7.15	7.15	7.15	7.15
Flavor/Points	7.15	7.17	7.15	7.15	7.15	7.15	7.15
Acidity/Points	7.15	7.30	7.15	7.15	7.15	7.15	7.15
Body/Points	7.15	7.29	7.15	7.15	7.15	7.15	7.15
Balance	7.15	7.30	7.15	7.15	7.15	7.15	7.15
TOTAL POINTS				80.80			
				81.33			

エルファロエステートはサンマルコス地方で最も古い農園の一つであり、1800 年代後半より創業しています。この農園は社会及び環境に対するプロジェクトに積極的に参加し、環境に優しい持続可能なシステムの下、厳しく管理されています。そして、厳しい品質管理を維持するために、スタッフは成熟したチェリーのみを摘み取り、果肉を除去しています。自然発酵後、湧水で十分に洗浄され、天日と機械の両方で乾燥し、輸出するために手作業で精選、選別されています。

花の香りのようなアロマ、ほどよいコクと酸味、最高級のコーヒーです。



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



生産地	グアテマラ サンマルコス州エルタンバドール市
地形	サンマルコス地方では高度の山脈が立ち並び、国の東西を横切ってそびえている火山地帯の一部分である。
高度	海拔1250m
農園面積	計181ヘクタール コーヒー栽培面積165ヘクタール
平均気温	摂氏15.5 - 32度
土壌品質	粘土が沈殿したローム層が重なっている栄養度の高い火山灰土壌
年間降雨量	4000 mm
栽培品種 (100%シェードツリーの下での栽培)	カツーラ - 80% ブルボン - 20%