

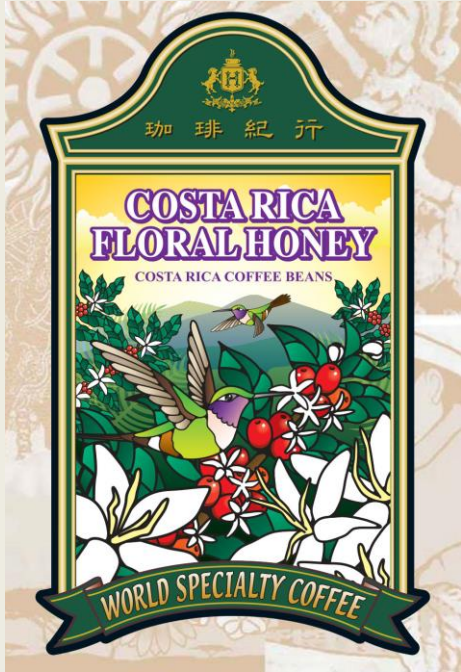


Costa Rica Floral Honey

～コスタリカ フローラルハニー～



生産国	生産地域	品種	精選方法	グレード
コスタリカ共和国	タラス地区 標高1,800m	ティピカ/カトゥーラ カトゥアイ	パルプドナチュラル	SHB
焙煎度合	味の特徴			
ハイロースト	フルーティなフレーバーとココ			



～コスタリカ共和国～

コスタリカ共和国の首都はサンホセ。コスタリカとはスペイン語で『富める海岸』という意味です。コスタリカ共和国では栽培できるコーヒーの品種が決められており、アラビカ種のみが法律で定められています。

～コスタリカ フローラルハニー～

ロスサントス地区は良質なコーヒー産地として有名であり、中でもSANTA MARIA DE DOTA地区はタラス地区でも最も良質のコーヒーを産出しています。このエリアは平地が少なく急勾配な土地で、様々な種類のシェードツリーに覆われるなど自然豊かな環境でコーヒーが生産されています。今回のコーヒーの精選方法はパルプドナチュラル。丁寧に処理を行いカップに甘さとフルーティさが加わるよう仕上げております。オレンジを思わせる甘みと酸味、紅茶のような爽やかな香りが特徴です。

～パルプドナチュラルとは～

パルプドナチュラルとは精選方法の一つで、果肉を除去したあとミューシレージの付いたまま乾燥させる方法です。従来の非水洗式とは異なり豆に均一性がもたらされます。中米ではハニープロセスとも呼ばれています。



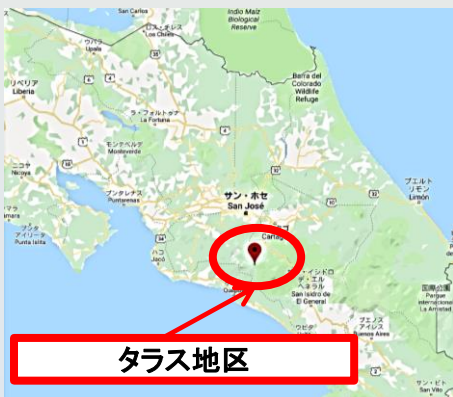
コスタリカ共和国



コーヒーチェリー



産地風景



タラス地区



農園風景



急勾配な農園

服部コーヒーフーズ株式会社

お問合せは