

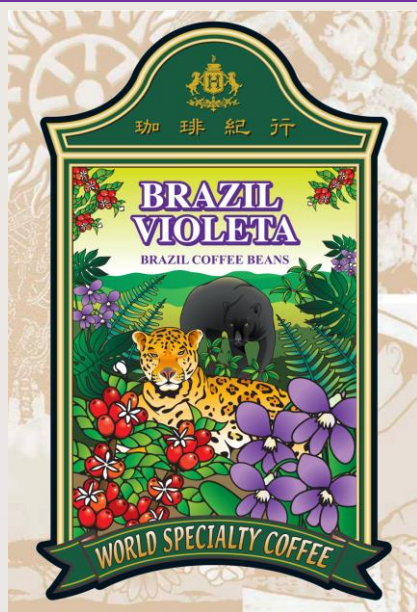


# Brazil Violeta

## ～ブラジル ヴィオレッタ～



生産国	生産地域	品種	精選方法
ブラジル連邦共和国	ミナスジェライス州カンボ・ダス・ヴェルテンチス地域 標高平均1,000m～1,100m	ムンドノーボ、カトゥアイ、 カトゥカイ	非水洗式
焙煎度合	味の特徴		
ハイロースト	レーズンやプラムのような熟れたフルーツの風味とまろやかな甘さが特徴		



### ～ブラジル・サンコーヒー生産者組合～

ブラジル連邦共和国の首都はブラジリア、コーヒー生産量世界第1位のコーヒー大国です。今回ご紹介するヴィオレッタはブラジル、ミナスジェライス州サンコーヒー生産者組合によって生産されました。サンコーヒー生産者組合は2001年にスペシャルティコーヒーを作る組合として誕生し、土地面積は6,000ヘクタールにも及びます。

### ～ブラジル ヴィオレッタ～

ブラジル ヴィオレッタはサンコーヒー生産者組合所属の20の農園から厳選されたコーヒー豆を使用し、フルーティなフレーバーを作り出すために開発されました。精選方法は非水洗式で乾燥工程に大きな特徴があり、コーヒーチェリーを5cm超重ね、10日から12日間ほど時間をかけ天日乾燥を行います。チェリーを積み重ねることで乾燥率が低下し発酵が促され、この発酵によってレーズンやプラムのような熟れたフルーツの風味が生まれます。乾燥方法にこだわって作り上げたブラジル ヴィオレッタはまろやかな甘みとフルーティなフレーバーをお楽しみいただけます。



完熟果実



乾燥工程



攪拌作業



欠点測定