



MICRO LOT

파나마 엘리다 카투아이 내추럴 ASD #T6D

Elida Catuai Natural ASD #T6D

...

Lamastus Family Estates는 1918년 Robert Lamastus, 1925년 Amado Boutet, 그리고 2014년 Luito Lamastus에 의해 설립된 농장으로, Elida Estate, El Burro Estate, Luito Geisha, 그리고 아직 커피 생산을 하지 않는 Luito Geisha까지 총 네 개의 농장으로 이루어져 있습니다. 이 농장들은 Panama Boquete 지역의 각기 다른 지역들에 위치하며, 미세기후, 미생물 등 독특한 환경으로 인해 서로 다른 특징을 가집니다. 잘 익은 체리는 엄격하게 선별되어, 봉인된 탱크에서 6일 동안 발효 후 천천히 건조됩니다.

생두 정보

원산지	파나마	재배고도	1,700m ~ 1,900m
품종	Catuai	가공방식	Natural ASD (Anaerobic Slow Dry)
농장명	Elida Estate	농장주명	Lamastus Family
생산지역	Alto Quiel, Boquete		

커피 정보

커피 노트

- 블루베리
- 건포도
- 캐러멜
- 초콜릿
- 와인

로스팅 추천 포인트

Light ~ Medium Light

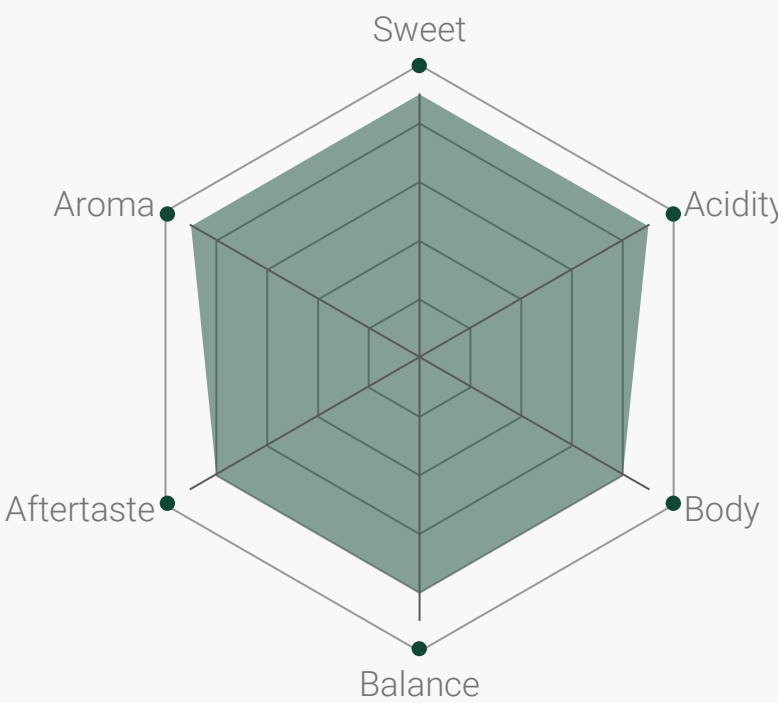
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2023.09.19.

수 분 10.2

밀 도 880

생두 포인트



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

내추럴

커피체리 본래의 향미와 단맛

NATURAL

STEP 1

커피체리 수확

STEP 2

이물질 제거 및 체리 분리

STEP 3

건조

*농장에 따라 시간, 온도 등 가공 방식 과정의 차이가 있을 수 있습니다.

M·I·COFFEE

Since 1984