



MICRO LOT

# 온두라스 아몰 카투아이 워시드

Amol Catuai Washed

## 생두 정보

원산지	온두라스	재배고도	1,700m
품종	Catuai	가공방식	Fully Washed
농장명	Amol	농장주명	Navin Aldair Molina
생산지역	La Amol, San Sebastian, Lempira		

## 커피 정보

### 커피 노트

- 오렌지

○ 다크체리

○ 밀크초콜릿

○ 마카다미아

### 로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

- Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

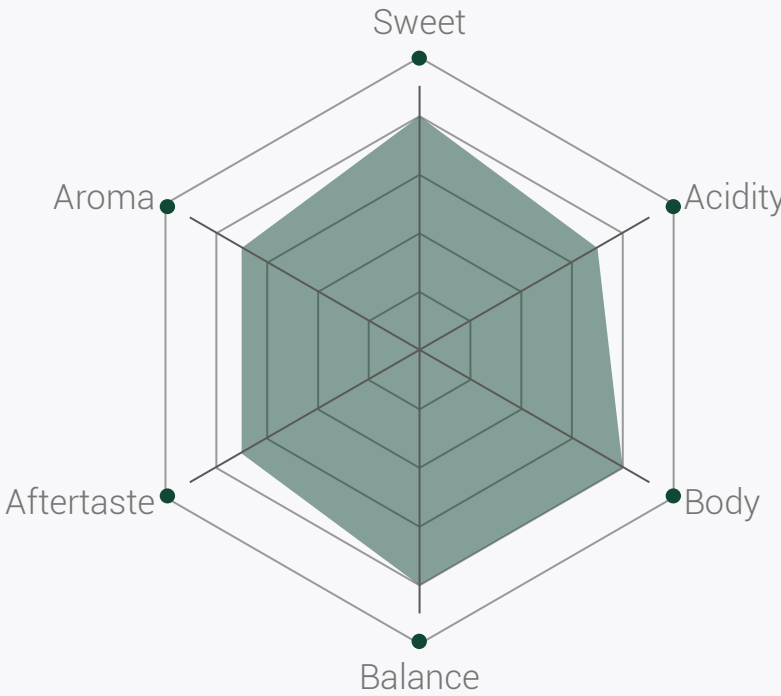
○ Dark

UPDATE - 2023.09.22.

수 분 10.4

밀 도 884

### 생두 포인트



## 가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

워시드

깔끔하고 균일한 품질의 커피

WASHED

STEP 1

커피체리 수확

STEP 2

이물질 제거 및 체리 분리

STEP 3

펄핑(과육 제거)후 점액질이 남아있는 상태

STEP 4

물로 세척하여 점액질 제거

STEP 5

건조

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