



MICRO LOT

온두라스 라 시에네가 파라이네마 워시드

La Cienega Parainema Washed

생두 정보

원산지	온두라스	재배고도	1,300m
품종	Parainema	가공방식	Fully Washed
농장명	La Cienega	농장주명	Daniel Omar
생산지역	Planes, Trojes, El Paraiso		

커피 정보

커피 노트

- 청포도
- 꿀
- 초콜릿
- 카카오
- 허브차

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

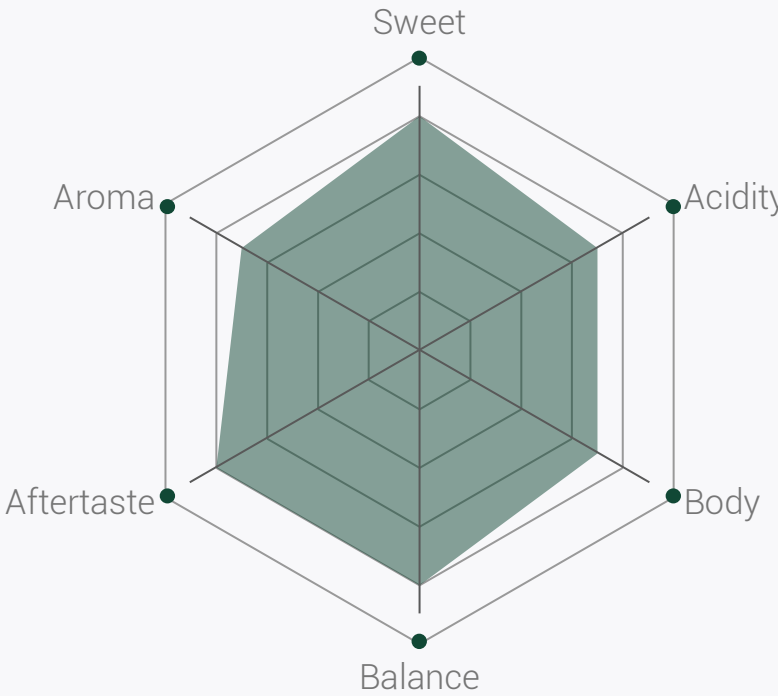
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2023.09.22.

수 분 10.6

밀 도 859

생두 포인트



가공 방식 과정

알고나면 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.

M·I·COFFEE

Since 1984