



SPECIALTY

콜롬비아 나리뇨 산 로렌조

Nariño San Lorenzo

생두 정보

원산지	콜롬비아	재배고도	1,800m ~ 1,950m
품종	Colombia, Castillo, Caturra	가공방식	Fully Washed
농장명	San Lorenzo	농장주명	-
생산지역	Nariño		

커피 정보

커피 노트

- 포도

○ 자몽

○ 초콜릿

○ 캐러멜

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Dark

- Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

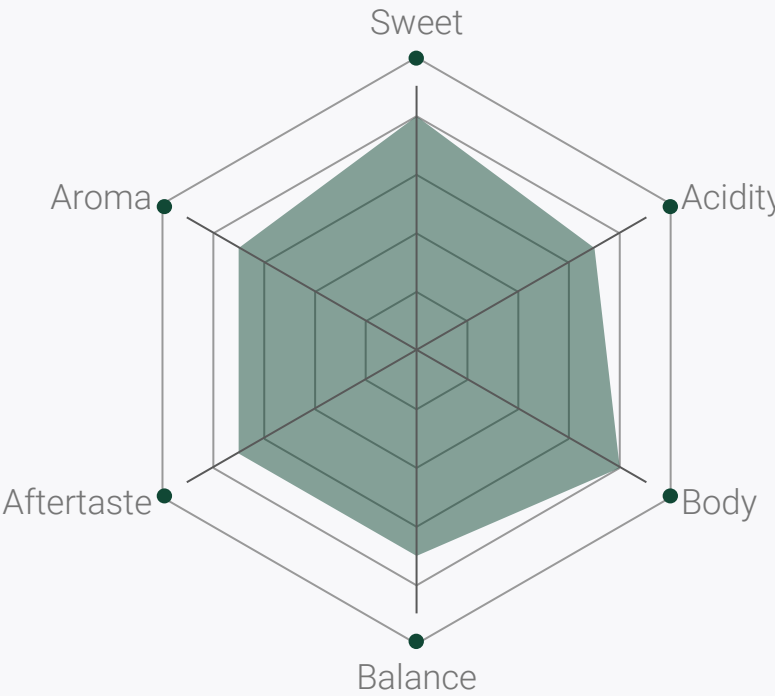
● Dark

UPDATE - 2023.11.15.

수 분 11.6

밀 도 876

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.

M·I·COFFEE

Since 1984