

MICRO LOT

브라질 산타 루시아 옐로우 버번 허니

Santa Lucia Yellow Bourbon Honey



Santa Lucia 농장은 1996년 커피 농장의 한편에서 소를 사육하기 시작해, 2003년 농경 학자의 도움으로 유기농 커피 재배를 시작했습니다. 비옥한 토양을 만들기 위해 사용되는 주요 재료는 소의 배설물과 약간의 숲, 그리고 아프리카칸 잔디이며 이 재료들을 최대 5번까지 고르게 혼합해 약 100일 동안 발효시킨 후 비료로 사용합니다. 커피 농장에는 분수 형태로 필요한 만큼의 물을 공급하며, 커피 가공 설비는 수확이 끝날 때마다 세척하여 생산되는 커피의 품질을 관리하고 있습니다.

생두 정보

원산지	브라질	재배고도	900m ~ 1,250m
품종	Yellow Bourbon	가공방식	Honey
농장명	Santa Lucia	농장주명	Helcio Carneiro Pinto
생산지역	Carmo De Minas		

커피 정보

커피 노트

- 청사과
- 포도
- 초콜릿
- 캐러멜

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

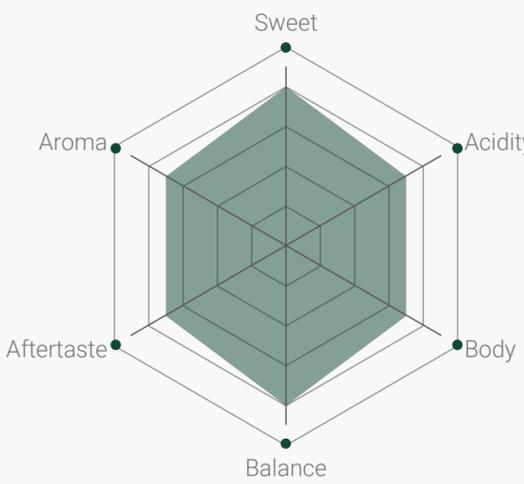
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2024.03.19.

수 분 10.6

밀 도 828

생두 포인트



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

허니 농장별 점액질 제거와 건조를 통해 색으로 구별

HONEY



STEP 1
고당도의
커피체리 수확



STEP 2
이물질 제거 및
체리 분리



STEP 3
펄핑(과육 제거)후
점액질이 남아있는 상태



STEP 4
건조



STEP 5
건조를 통해
색으로 구별

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

M·I·COFFEE

Since 1984