



PREMIUM

## 브라질 산타루시아 내추럴

Fazenda Santa Lucia 17/18 Natural

...

Santa Lucia는 1996년부터 커피 농장의 일부 면적에서 소를 사육하기 시작했고, 2003년부터 농경 학자의 도움을 받아서 유기농 커피 재배를 시작했습니다. 농장 토양의 비옥화에 사용되는 주요 재료는 소의 배설물과 약간의 숲, 그리고 아프리카칸잔디이며 이 재료들을 최대 5년까지 고르게 혼합해서 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	1,100m
품종	Yellow Bourbon	가공방식	Natural
농장명	Santa Lucia	농장주명	Helcio Cameiro Pinto e Outros
생산지역	Carmo de Minas, Sul de Minas		
수상경력	COE 2002 #19 / 2005 #16 / 2008 #17 / 2010 #17		

### 커피 정보

#### 커피 노트

- 체리

○ 감귤류

○ 볶은 땅콩

○ 갈색설탕

#### 로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Dark

- Light

○ Medium Light

● Medium

● Medium Dark

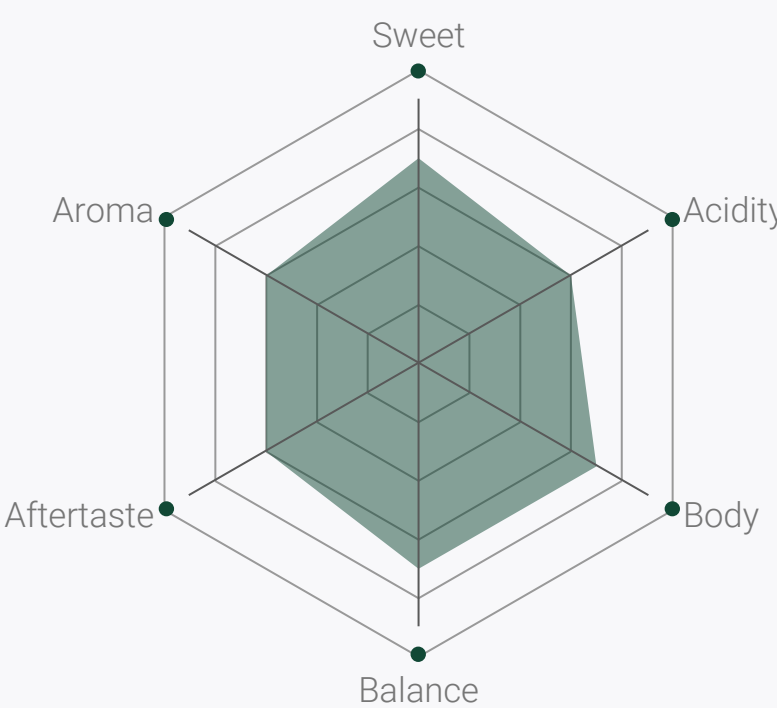
● Dark

UPDATE - 2024.03.19

수 분 10.1

밀 도 845

#### 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.