



STANDARD

## 파푸아뉴기니 쿠아 마운틴

### Kua Mountain

...

Kua Mountain은 커피 품질 관리의 가치를 이해하고 있는 현지 파푸아뉴기니 기업인 “MONPI”에서 공급되고 있습니다. 커피에 대한 풍부한 지식을 가지고 있는“MONPI”는 다양한 체리들을 작은 사이즈에서 중간 사이즈까지 여러 단계로 분류하고 있으며 녹색 빛을 띄거나 과다하게 익은 체리들을 제외하는 선별 작업을 하고 있습니다. 또한 당일 잘 익은 체리만 수확하고 Wet Mill로 체리를 옮겨서 펄프 및 세척 가공 후 건조합니다. 이러한 과정을 통하여 “MONPI”에서 공급하는 커피들은 다양한 과일의 컵 노트를 가지고 있으며 클린 컵 및 좋은 바디감을 가지고 있습니다.

### 생두 정보

원산지	파푸아뉴기니	재배고도	1,400m ~ 1,800m
품종	Blue Mountain 원종	가공방식	Fully Washed
농장명	-	농장주명	-
생산지역	Goroka		

### 커피 정보

커피 노트

○ 오렌지

○ 견과류

○ 캐러멜

○ 다크 초콜릿

로스팅 추천 포인트

Medium ~ Dark

○ Light

○ Medium Light

● Medium

● Medium Dark

● Dark

수 분

11.1

밀 도

842

생두 포인트

UPDATE - 2024.04.04.

### 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.