



SPECIALTY

콜롬비아 안티오키아 라 수이사

Antioquia Finca La Suiza

...

커피를 생산하는 안데스산맥 지역은 해발고도 1,400m 이상으로 비옥한 화산재 토양과 온화한 기후, 적절한 강수량 등 이상적인 재배 조건을 갖추고 있습니다. 카페테로(Cafetero)라고 불리는 농부들이 습식법(Wet Method)으로 생산하고 수확기는 대략 10월~2월과 4월~6월 두 번입니다. 콜롬비아 커피 생산자 협회(Federacion Nacional de Cafeteros de Colombia, F.N.C)의 철저한 감독하에 로부스타(Robusta)의 재배를 금지하고 Screen size 13 이하의 생두는 수출을 금지하고 있으며 또한, 커피나무의 보호를 위해 자국 내로 들어오는 모든 차량에 유해박테리아 번식방지를 위한 소독을 하는 등 적극적인 정책이 마련되어 있습니다.

생두 정보

원산지	콜롬비아	재배고도	1,600m
품종	Colombia, Caturra	가공방식	Fully Washed
농장명	La Suiza	농장주명	Echavarria Family
생산지역	Fredonia, Antioquia		

커피 정보

커피 노트

- 포도

○ 청사과

○ 밀크초콜릿

○ 캐러멜

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Medium Dark

- Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

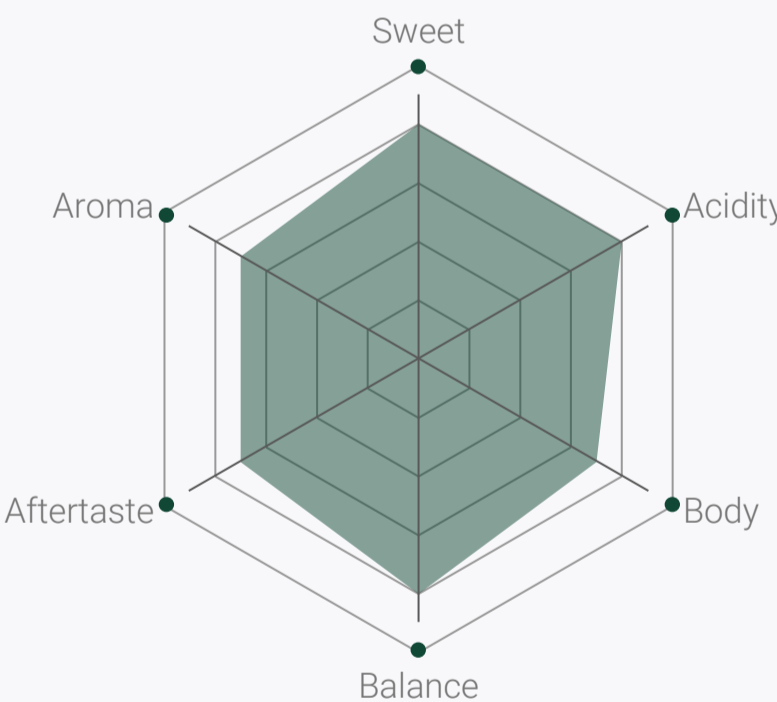
○ Dark

UPDATE - 2024.05.13

수 분 10.6

밀 도 876

생두 포인트



가공 방식 과정

알고나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!



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