



SPECIALTY

## 브라질 세르타오지노

Fazenda Sertaozinho



미нас 제라이스(Minas Gerais) 주 남부에 있는 작은 마을에 위치한 이 농장은 1948년에 첫 작물을 재배하였습니다. 산악 지역으로 농장에서는 그때부터 커피가 주요 제품이 되었습니다. 지리적 조건과 우수한 기후로 매년 19°C 온도를 유지하고 연간 강수량이 1,600mm 정도입니다. 익은 체리는 수작업으로 조심스럽게 골라진 후 바로 펄퍼(Pulper)로 보내집니다. 그 후, 태양 아래 파티오에서 건조과정을 거칩니다. 체리를 보호하기 위해 면직물을 배치합니다. 이 과정에서는 기계식 건조기가 사용되지 않습니다. 커피가 수분율 11%에 도달하면 나무 기둥으로 옮겨져 최소 30 일 동안 보관됩니다. 수확에서부터 처리까지, 스크린 크기 및 밀도 별 분류, 색채선별 및 수작업 선별 등 모든 처리가 농장에서 직접 진행됩니다. UTZ 인증받은 사회 환경 관리 시스템 및 BSCA와 같은 다양한 인증을 통하여 이들의 세심한 케어를 알 수 있습니다.

### 생두 정보

원산지	브라질	재배고도	1,000m ~ 1,300m
품종	Yellow Catuai	가공방식	Pulped Natural
농장명	Sertaozinho	농장주명	José Renato
생산지역	Botelhos, Minas Gerais		

### 커피 정보

#### 커피 노트

- 오렌지

○ 마카다미아
- 체리

○ 밀크초콜릿

#### 로스팅 포인트 추천

Medium Light ~ Dark

- Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

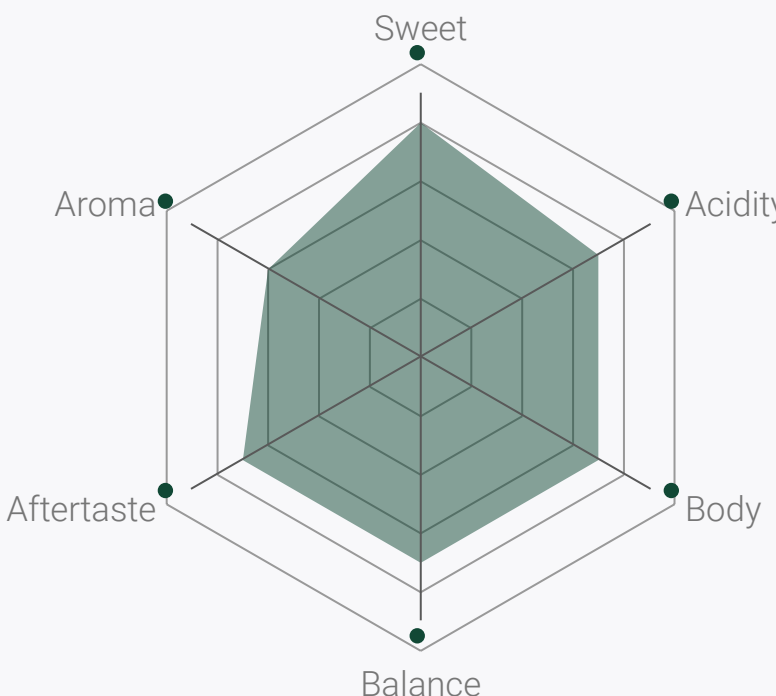
● Dark

UPDATE - 2024.03.21

수 분 10.4

밀 도 860

#### 생두 포인트



### 가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다

**펄프드 내추럴** 품질의 균일성을 보완, 파치먼트에 점액질이 붙은 채로 건조하여 독특한 향미

PULPED NATURAL



STEP 1  
커피체리  
수확



STEP 2  
이물질 제거 및  
체리 분리



STEP 3  
펄핑(과육 제거)후  
점액질이 남아있는 상태



STEP 4  
건조

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