



STANDARD

콜롬비아 수프리모 17/18 후일라

Supremo 17/18 Huila

생두 정보

원산지	콜롬비아	재배고도	1,800m ~ 2,200m
품종	Typica 외	가공방식	Fully Washed
농장명	-	농장주명	-
생산지역	Huila, Colombia		

커피 정보

커피 노트

- 포도

○ 호두
- 다크체리

○ 초콜릿

로스팅 추천 포인트

Medium ~ Dark

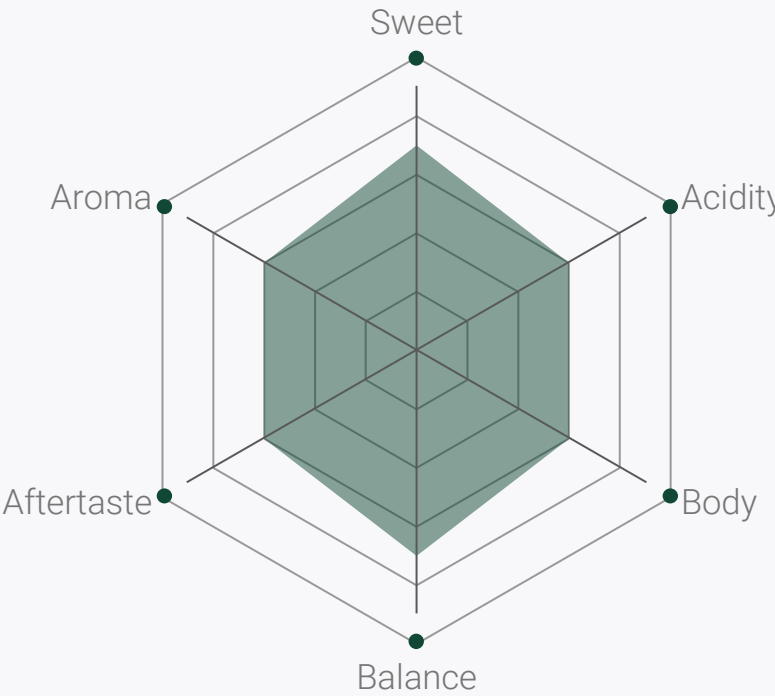
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2024.06.11.

수 분11.3

밀 도838

생두 포인트



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.

M·I·COFFEE

Since 1984