



SPECIALTY

브라질 산타이네스 내추럴

Fazenda Santa Ines Natural

...

Carmo de Minas 지역은 지금으로 부터 약 100여년 전 Pereira 가족에 의해서 커피 재배가 시작되었고 Santa Ines 농장은 Mantiqueira Mountain 경사지에서 커피를 재배하고 지역적으로는 미네랄 워터가 유명합니다. 이 지역은 위도와 고도의 완벽한 조화로 좋은 품질의 스페셜티커피를 생산하기에매우적합합니다.

생두 정보

원산지	브라질	재배고도	1,000m ~ 1,300m
품종	Yellow Bourbon	가공방식	Natural
농장명	Santa Ines	농장주명	Fransisco Ishidoro dias Pereira
생산지역	Carmo de Minas, Sul de Minas		
수상경력	COE 2002 #17 / 2003 #10 / 2004 #9 / 2005 #1 / 2006 #5 / 2009 #8		

커피 정보

커피 노트

- 오렌지
- 사과
- 구운 아몬드
- 갈색설탕

로스팅 추천 포인트

Medium ~ Dark

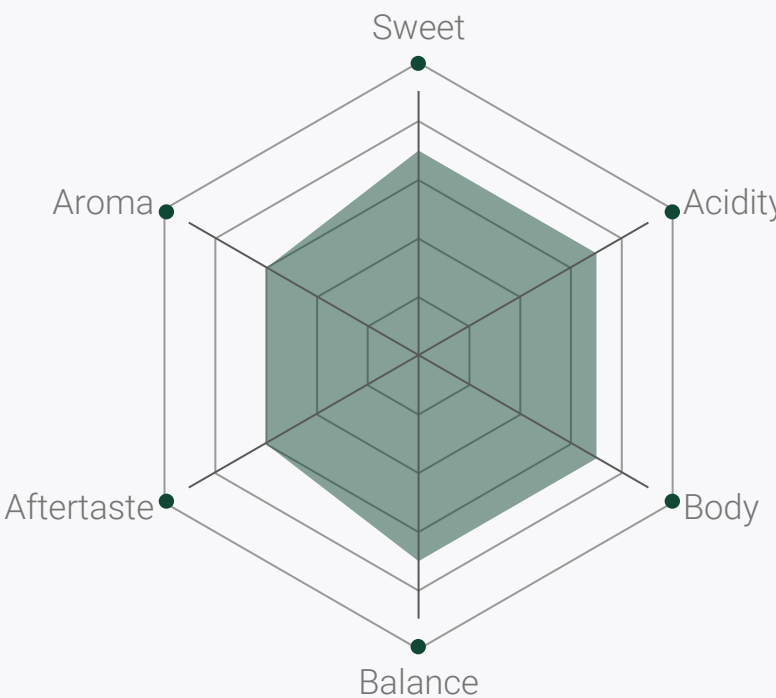
- Light
- Medium Light
- Medium
- Medium Dark
- Dark

UPDATE - 2024.06.12.

수 분 11

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.