



PREMIUM

콜롬비아 티마나 후일라 셀렉션

Timana Huila Selection

...

Timana는 콜롬비아 Huila 남쪽에 있는 유명한 커피 생산지로 2002년에 Timana 커피 생산자 협회가 설립되면서 이 지역에서 생산되는 커피의 품질은 해를 거듭할수록 좋아지고 있습니다. 연간 20,000bag 정도를 생산하고 품질을 높여서 RFA나 Fair Trade 인증을 받기 위해서 노력하고 있습니다. 협회에 소속된 농부들은 110여 명으로, 수확기가 되면 각 농장별로 생산한 모든 랏을 커핑하고 84점 이상을 획득한 커피만을 선정해서 블렌드하고 Timana Selection 으로 판매를 하게 됩니다. 따라서 이 커피들은 Huila는 물론, 콜롬비아를 대표하는 커피라고 할 수 있을 만큼 품질이 좋습니다.

생두 정보

원산지	콜롬비아	재배고도	1,500m ~ 2,000m
품종	Caturra, Colombia	가공방식	Fully Washed
협회명	ASPROTIMANA since 2002	조합원	110명
생산지역	Timana, Huila		

커핑 정보

커핑 노트

○ 포도

○ 오렌지

○ 다크초콜릿

○ 갈색설탕

로스팅 추천 포인트

Medium Light ~ Dark

○ Light

● Medium Light

● Medium

● Medium Dark

● Dark

수 분

11.6

밀 도

825

생두 포인트

UPDATE - 2024.06.20.

가공 방식 과정

알고나면 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.