



PREMIUM

브라질 산타루시아 펄프드 내추럴

Fazenda Santa Lucia 17/18

...

Santa Lucia는 1996년부터 커피 농장의 일부 면적에서 소를 사육하기 시작했고, 2003년부터 농경 학자의 도움을 받아서 유기농 커피 재배를 시작했습니다. 농장 토양의 비옥화에 사용되는 주요 재료는 소의 배설물과 약간의 숲, 그리고 아프리카칸잔디이며 이 재료들을 최대 5년까지 고르게 혼합해서 약 100일 동안 발효시킨 후 비료로 사용합니다. 커피 농장에는 분수 형태로 필요한 만큼의 물을 공급하며, 커피 가공 설비는 수확이 끝날 때마다 세척하여 생산되는 커피의 품질을 관리하고 있습니다.

생두 정보

원산지	브라질	재배고도	1,100m
품종	Yellow Bourbon	가공방식	Pulped Natural
농장명	Santa Lucia	농장주명	Helcio Cameiro Pinto e Outros
생산지역	Carmo de Minas, Sul de Minas		
수상경력	COE 2002 #19 / 2005 #16 / 2008 #17 / 2010 #17		

커핑 정보

커핑 노트

- 다크체리

○ 구운 땅콩
- 감귤류

○ 다크초콜릿

로스팅 추천포인트

Medium ~ Dark

- Light

○ Medium Light

● Medium

● Medium Dark

● Dark

UPDATE - 2024.06.20.

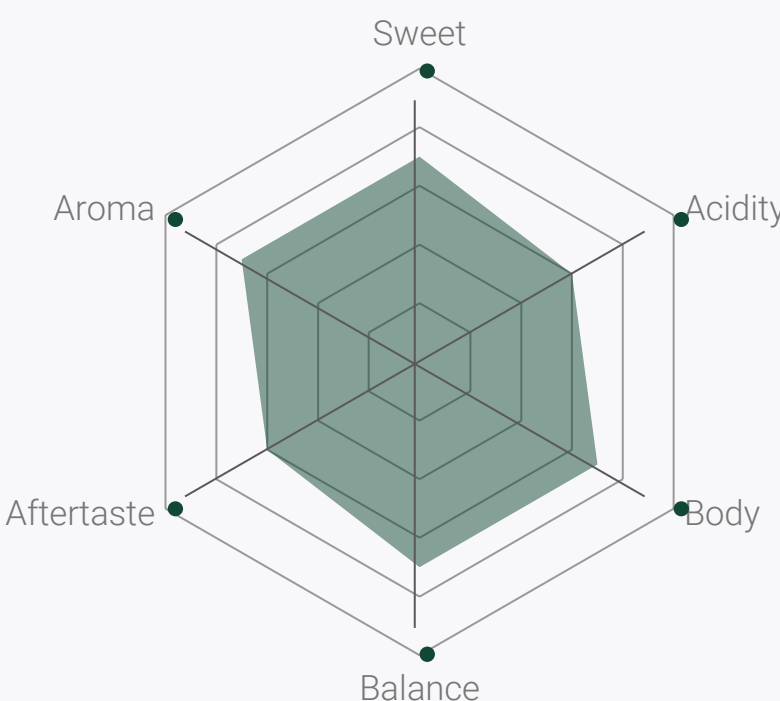
수 분

10.4

밀 도

804

생두 포인트



가공 방식 과정

알고 나면 더 맛있는 다양한 커피 프로세싱을 소개합니다!

펠프드 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

펠핑(과육 제거)후 점액질이 남아있는 상태



STEP 4

건조

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

M·I·COFFEE

Since 1984