



秋のブレンド

【ブレンド内容】

- ・コロンビア パルミラ
ナチュラル
- ・ブラジル
- ・ニカラグア



【ベース豆産地】

コロンビア共和国
ウィラ県 アセベド



【焙煎の特徴】

- ・ファディファームブレンドと同じ
やや深めの焙煎度

【味の特徴】

- ★オレンジピールやメロンを想わせるフレーバー
- ★チョコレートのコクと程よい苦み
- ★ジューシーな口当たりとシルクのような滑らかな質感

★しっかりした甘さとコク、芳醇な香りが印象的な一杯★

秋のブレンドのベースは、高品質なイエメンやコロンビアを取り扱っている海外の商社 Q I M A より買い付けた、「マイクロロット&スペシャルリザーブ」シリーズに属する、コロンビア パルミラを使用。コロンビア南西部に位置するウィラ県の町、アセベドに位置するパルミラ農園のマイクロロットです。コロンビアのコーヒーの名産地であるウィラ県はコロンビア南西部に位置し、世界最長の山脈であるアンデス山脈が通っています。ウィラの多様な地形には、氷河、火山、草原、砂漠、湖、森林が含まれ、これらの要素が高品質で多様なコーヒー品種の栽培に大きく寄与しています。ベース豆のコロンビア パルミラは、コロンビアでは希少なナチュラルプロセスで精選された、カスティージョ種のコーヒーです。一般的なウォッシュドプロセスのコロンビアとは大きく印象の違う、熟したベリーやトロピカルフルーツを思わせる華やかで複雑なフレーバーを持ちます。今回は、やや深めの焙煎度で焙煎。高品質なベース豆の持つ芳醇な香りとジューシーさは、深煎りにしても損なわれません。ブレンドにはマイルドで優しい味わいのニカラグア、全体をまとめるブラジルを使用。程よい苦みがありながら、しっかりとした甘さとコクが楽しめるように仕上げました。やや深煎りのコクのあるコーヒーを好むお客様には、特にお勧めしやすいと思います。この季節にぴったりの秋のブレンドをぜひお試しください。



FADIE COFFEE

