



深煎りモカ



【商品内容】

・モカ（ストレート）

【ベース豆産地】

・エチオピア連邦民主共和国
シダモ県 イルガチェフェ地区



【ベース豆の精製方法】

・ナチュラル（非水洗式）



【焙煎の特徴】

・深煎りファディブレンドと
アイスコーヒーの中間の焙煎度

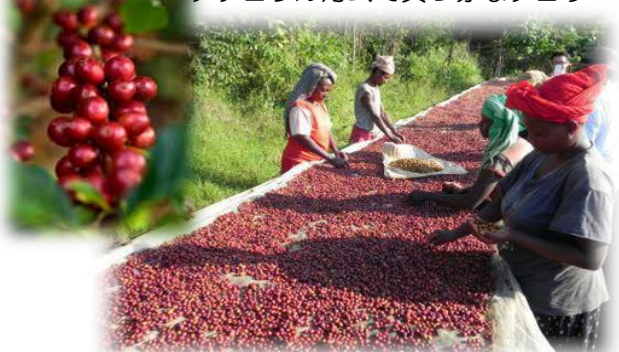
【味の特徴】

- ★チョコレートのほろ苦さとブラウンシュガーのコク
- ★ドライフルーツのようなしっかりした甘さ
- ★アイスで飲むと黒蜜のような甘さととろっとした質感

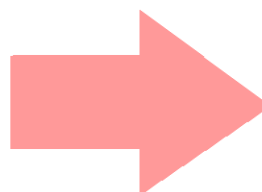
★ホットでもアイスでも美味しいナチュラルモカ★

深煎りモカは、今年もナチュラル（非水洗式）モカ100%のストレートタイプ。期間限定のアイスコーヒー「モカアイス」という名前で長らく販売してきましたが、アイスだけでなくホットで飲んでも美味しいことをお伝えするため、「深煎りモカ」という名前での販売です。ナチュラルモカの甘さを生かし、しっかりコクのある美味しさを出すために、定番の深煎りファディブレンドよりもやや深めの焙煎度で焼き上げました。ホットで飲んでもやわらかい飲み口で、ドライフルーツのような甘さとコクのあるコーヒーです。また、アイスで飲んでも黒蜜のような甘さととろみを感じ、コクの中にモカフレーバーがふわりと香る一杯です。定番のアイスコーヒーに比べると苦みとコクは控えめですが、その分柔らかい飲み口に仕上がっています。定番のアイスコーヒーより軽めの味をお好みの方や、モカの香りを好む方に特にお勧めできます。ミルクや砂糖との相性もぴったり。今年の夏はホットとアイスの両方で、

ナチュラル方式で真っ赤なチェリーを乾燥



まるでレーズンのような色に



FADIE COFFEE