

ブラジルプレミアム・ショコラ Brazil Premium Chocolat



ブラジルのサントアントニオドアンパロ周辺地域にある約20の農園が参加する共同体「サントアントニオエステートコーヒー生産者組合」から届きました。

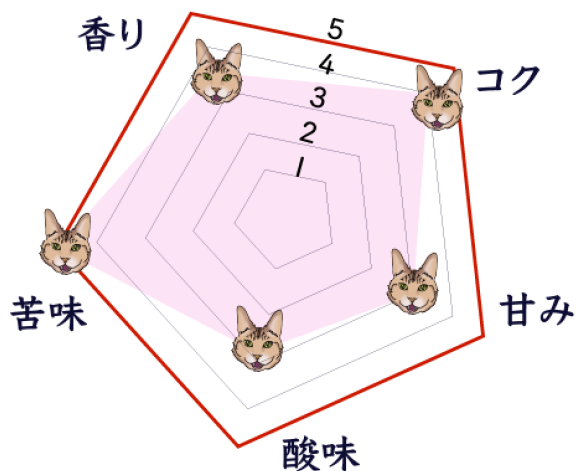
この共同体では管理機能や農家の手を離れたあとの、製品化を担う工場選別など厳しい規制を独自につくり、大切な珈琲豆を送り出しています。

標高1,000~1,100メートルの豊かな土壌と水資源を有する小高い丘陵地で、水が循環するような土づくりがなされた畑で栽培されています。よって、コーヒーの木は深く根を伸ばし、雨量の少ない時期にもきちんと育ちます。

収穫のタイミングをととても大切にしている、過熟直前の水分が多い完熟果実を収穫機を使用して収穫します。

収穫機の振動を微調整することで、熟した果実だけを摘み取り若いチェリーを木に残すことができます。

焙煎士コメント：しっかりとした苦味、ビターチョコレートのような甘味が共存



These coffee beans come from the Santo Antonio Estate Coffee Producers Association, a cooperative of about 20 farms located in the area surrounding Santo Antonio do Amparo, Brazil.

They have created strict regulations such as management functions and factory selection, which is responsible for commercializing coffee beans after they have left the hands of farmers so that they are able to send out our precious coffee beans.

Coffee beans grown on hillsides between 1,000 and 1,100 meters above sea level benefit from rich soil and water resources, allowing them to grow thanks to their deep roots even on days with little rain. The timing of this harvest is very important, and we harvest fully ripened fruit with a lot of moisture just before it becomes overripe.

By finely adjusting the vibration of the harvester, only ripe fruits are picked.

Roaster's comment: It has a strong bitterness reminiscent of the old-fashioned "The Coffee," with a faint scent like bitter chocolate.