

Brazil Queen Chocolat

ブラジル キーンショコラ

生産地：ブラジル、ミナスジェライス州 イビラシ地域

等級：No2 S17/18

標高：1,000 ~ 1,200m

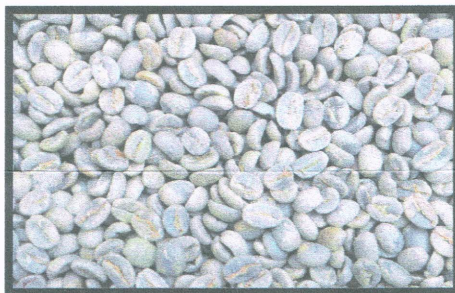
品種：カツアイ種・ムンドノーボ種

精選方法：ナチュラル

乾燥方法：天日乾燥

Qグレード認証：84.33点

スクリーン：S19・4%、S18・31%、S17・61%、S16・4%



キーンショコラは、セラード南西部(ミナスジェライス州とサンパウロ州の州境)に広がる台地、イビラシ地域で収穫期終盤まで樹上で完熟させたチェリーを使用した、甘味が強くコクあり、そしてチョコレートのような香りが印象的なコーヒーです。

ブラジルのスペシャルティコーヒーを扱う大手輸出業者に依頼し、約10の生産者と協働して樹上完熟の取組を続けてきており、上質なコーヒーを持続的に供給するため、生産者への取組提案やカップ評価のフィードバックなどに基づいて作られたコーヒーです。ブラジルにおけるスペシャルティの中でも手間暇をかけて生産された逸品です。

