



US FOODS

アルパカのよう  
優しく  
やわらかい印象

# ペルー アルパカ JASオーガニック

ペルーのコーヒー生産地の中でも近年トップグレードの産地としての定評があるカハマルカ州北部の、エクアドルとの国境に近い地区で生産されるアンデス・アラビカです。

アンデス山脈の高地とアマゾン源流域に挟まれ、日照と降雨に恵まれた最高のコーヒーテロワールのもと、コーヒー生産に特化した生産者が、組合の農業技師の指導や、海外のスペシャルティーバイヤーからの情報も得て、安定した品質のアラビカを生産しております。

## 生産地情報・商品詳細

生産地区：ペルー北部 カハマルカ州 サンイグナシオ市とハエン市

生産者：APROCASSI組合

栽培品種：カトゥーラ、パチエ、カトゥアイ、ティピカ、カティモール、ブルボン等

標高：1,400～1,800m

商品規格：G1

精選方法：WASHED

クロップ：2022

おいしさの秘訣は有機肥料「GUANO」  
鳥糞が化石化してできたこの肥料はミネラル成分が高く  
有機肥料として最高品質を誇ります

※有機栽培コーヒー  
※弊社で小分けした商品は、有機栽培コーヒーとして販売することはできません  
また、有機栽培コーヒーとして販売する場合、焙煎工場としてJAS認証を  
取得する必要があります

アルパカのよう優しくやわらかい印象のコーヒーです  
ストレートでも、ブレンドのつなぎとしても大活躍してくれます

