

# INDONESIA BALI KARANA CRAFT WASHED + YEAST



インドネシア バリ カラナクラフト イースト発酵



甘味を引き出すためのイースト発酵

甘味を引き出す  
イースト発酵

# インドネシア バリ カラナクラフト イースト発酵

バリ島からの贈り物

観光地としても世界的に有名なバリ島。海も山もある豊かな環境下でコーヒー栽培にも適しています。

『カラナクラフト』は活火山であるバツール山があり、良質なアラビカコーヒーを栽培するキンタ・マーニに位置する複数小農家の原料を使用して作られています。

神と人、人と人、人と自然という三者の調和を重視するバリ・ヒンドゥーの哲学「トリ・ヒタ・カラナ」にその名を由来するこのコーヒーは、心優しいバリニーズが手掛ける、特別な贈り物です。

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：バリ島 キンタ・マーニ地区

精選者：PT KARANA SPECIALIS KOPI

標高：1,300~1,600m

栽培品種：S-795、Kartika

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：G1 S16UP

精選方法：WASHED

イースト菌発酵（通常水なしで発酵するところ、水+イースト菌で12時間程度発酵）

クロップ：2022

<酸味よりも甘味にこだわったイースト発酵>

収穫されたコーヒーの果実は  
スペシャルティコーヒーを得意とするカラナ社が大切に精選しています

近年の世界的な特殊精選のトレンドを受け  
カラナ社でも差別化を目指してイースト菌を用いた発酵に取り組んでいます

水洗式の発酵工程においてイースト菌を加えることで  
酸味よりも甘味を引き出すことを目的として作られています

オレンジ、ぶどう、カシス。  
丸みのある口当たりと甘味の一体感が素晴らしい！



US FOODS

