

「甘い、豊か、広がる」
心のかわきも満たしてくれる
芳醇なコーヒー



COLOMBIA 

SAN AGUSTIN

MAGDALENA SUP



甘い!
豊か!
広がる!!

コロンビア サンアグスティン マグダレナ SUP

ウイラの中でも特に人気のエリア サンアグスティン

ウイラ南部を流れる大河『マグダレナ川』から名付けられた『コロンビア サンアグスティン マグダレナ SUP』。

名産地として名高いサンアグスティンの中で、まずは輸出業者であるFNCにより、厳しい欠点チェックとカップクオリティのカテゴリー分けがなされます。

彼らによって最上位の等級に分けられたロットの中から、しっかりとテロワールを体現できているロットをさらにユーエスフーズにて厳選し、海上輸送にはリーファーコンテナを使用することで鮮度を保つ努力をしています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：ウイラ県南部 サンアグスティン

標高：約1,500~2,000m

栽培品種：カスティージョ、コロンビア、カトゥーラなど

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：SUP (S17が95%以上)

FNCスペシャルティ規格8,35欠点 (通常12,60)

精選方法：WASHED

スペシャルティのコロンビアといえばナリーニョ、ウイラ、カウカなど南部産のコーヒーが有名です
赤道に近いことから栽培されている標高が基本的に高く
昼夜の寒暖差により完熟するまでの時間が長いというデータがあります
それによって出来上がったコーヒーは
豊かな香りや酸味のもとになるショ糖や、脂質などをしっかりと蓄えると言われていました

その中でも名産地として名高いウイラ県南部のサンアグスティンは
南米を南北に縦断するアンデス山脈が一つになる地点(Macizo Colombiano)に位置する
自治体の一つとして知られており
この複雑な地形によって生まれる微気候が
サンアグスティンのコーヒーを特別なものになっています

オレンジ、カシス、ベリー。

ほど良いボディとコロンビアらしいコクがあり、

バランスの良い味わい。

オレンジピール入りのチョコレートのような

まとまりの良さがGOOD!



US FOODS

