

# BOM @ ARDIM



ブラジル ブルボンアマレロ

ボンジャルディン農園

農園指定・品種指定のブラジルコーヒー

## ● ナチュラル

ブラジルナチュラルらしいナッツの香り、  
甘味を楽しむのにうってつけ！

## ● パルプドナチュラル

甘味たっぷり！  
フワツとした優しいコーヒー♪



US FOODS

選べる!  
同一農園  
製法違い

# ブラジル ブルボンアマレロ ボンジャルディン農園

## ●収穫タイミングにこだわる

カラカラの過熟果実ではなく、その手前の水分が多い完熟果実の多いタイミングを見計らって収穫機を入れていきます。

収穫のタイミングと収穫機の調整にこだわっているおかげで、未成熟果実の混入が非常に少ないチェリーを得ることが出来ます。そのため、ナチュラルの場合はフローター選別をおこなわず、収穫したチェリーをそのまま乾燥パティオに広げています。彼らはこの方法を「ニュー・ジレットダホーサ」と呼んでいます。

(「NEW direct to patio」という意味)

これは、収穫したチェリーの熟度と均一性が高いためできるものです。

## 生産地情報・商品詳細

場所 : ミナスジェライス州カンポ・ダス・ヴェルテンテス地域ボンスセツ

標高 : 1,000-1,100m

栽培品種 : ブルボンアマレロ

農薬検査 : 社外委託検査にて、基準値以下

商品規格 : NO2 S15

精選方法 : natural/pulped natural

## ●天然のイリゲーション

サンコーヒー社に所属しているボンジャルディン農園では「天然のイリゲーション（灌漑）」とも言える畑づくりをおこなっており、根を深く張れるような土づくり・雨が多少降らなくても土壌に残る水分で木がきちんと育つ土づくりに力をいれています

## ●乾燥方法 : LADO A LADO PROCESS

ラド・ラド プロセス = SIDE BY SIDE

乾燥中、果実と果実が上下に重ならないように果実を広げています。大切な「甘味」を作るための乾燥方法でドライ進行度が安定し商品を作る最適な原料となります。重ならないように果実を広げることで、不必要な発酵も防ぎます。7日間ほどで天日乾燥を終え、その後機械乾燥を行っています。

## 【NATURAL】

収穫後、コーヒーチェリーのまま乾燥させ、果肉とパーチメントを一度に除去する精選法。甘味が強まり、WASHEDとは異なる風味が得られるのが特徴。

## 【PULPED NATURAL】

収穫後、果肉を取り除き、ミュージレージを残したままのパーチメントコーヒーを乾燥させ、脱殻する精選法。NATURALと比べ、完熟豆の均一性が高まる傾向がある。



US FOODS

