

インドネシア  
マンデリン  
ビンタンリマ



圧倒的なクオリティ  
癖になる美味しさ



一度飲んだら  
【虜】  
になるコーヒー

# インドネシア マンデリン ビントアンリマ

ビントアンリマには「美味しい理由」があります

- ★ ビントアンリマの原料となりうるチェリーを育て収穫してくれる小農家と信頼関係で結ばれていて、エカヌサ社とも長年取引のある、信頼できるパートナー シレガルさんに仲買人として原料調達をお願いしています。
- ★ ビントアンリマの品質を担保できるチェリーを収穫している小農家さんからのチェリーのみがビントアンリマの原料となります。
- ★ ミューシレージのついたウェットパーチメントの状態を集荷しエカヌサ社が一貫精製しています。

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：インドネシア スマトラ島北部 リントン・ニ・フタ 及び パランギナン

輸出業者：エカヌサジャヤ社

標高：1,400-1,500m

栽培品種：不特定

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：G1 S17

精選方法：WET HULLED（スマトラ式）

★ ビントアンリマはどこかで保管されることなくスピーディーに収穫から輸出まで行われており、高品質維持が実現しています

★ 欠点ゼロを目指し、1回目のハンドピック後、熟練ハンドピッカーによりハンドピック&厳密なチェックが行われています

<インドネシア語>ビントアン・・・「星」 リマ・・・「5」  
30kg麻袋には「★★★★★」マークがついています!!

明るい柑橘系のきれいな酸味。トロピカル、マンゴー。  
アーシー、シルキー、ミルキー。  
クリーンで強いマンデリン。いつまでも続く心地よい余韻。



US FOODS

