



ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ

“いかに良いナチュラルを作るか”
に注力したサンコービー社の力作!!

当社人気NO.1

ブラジル サントアントニオ プレミアムショコラ

●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、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

生産地区：ミナスジェライス州サントアントニオドアンパロ周辺

栽培品種：ムンドノーボ、カツカイ、カツアイ

標高：1,000～1,100m

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：NO2 S17/18（※作柄によりS16）

精選方法：NATURAL

●天然のイリゲーション
プレミアムショコラのサンコーヒー社では「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

特別レシピで作られたコーヒー生豆。

ブラジルらしい香ばしさと甘味、チョコレートのような
フレーバーが魅力！



US FOODS

