



# BRAZIL CHOCOLA PEABERRY

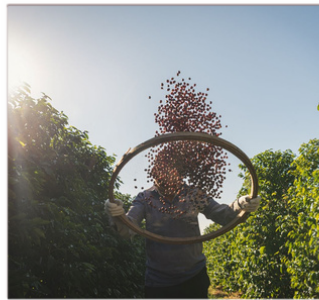


nursery

PROCESSADO A LADO



coffee farm



peneira

PROCESSADO A LADO



Santo Antônio do Amparo

PROCESSADO A LADO

PROCESSADO A LADO



US FOODS

ショコラの  
こどもたち♪

# ブラジル ショコラピーベリー

コロコロかわいいピーベリー

コーヒー豆は、1つの果実の中でフラットビーン（平豆）が2つ入っていることが多いのですが、そうならない場合もあります。この時、正常に育った一つがもう1つ分の空洞を埋めて俵状に生長するとピーベリー（丸豆）ができます。  
ピーベリーの混入率は発育環境の影響を受けますが、通常は5～20%程度で、その希少性から珍重されてきた歴史があります。

## 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、カトゥカイ、カトゥアイ

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、ピーベリー

精選方法：NATURAL

## ●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、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

コロコロとした可愛らしい形状。  
チョコレートのようなコクと質感を伴った甘味！



US FOODS

