

深い知識と経験から生まれる  
彼らの自信作をぜひ。  
シンプルで無駄のない  
洗練されたこの農園。



# BRAZIL ESPRESSO READY

- PLANALT ESTATE -  
SCREEN 16 AND UP  
NO2



US FOODS

これ、本当に  
ブラジルコーヒー!?  
とろける甘味たっぷり!

# ブラジル プラナウト農園 エスプレッソレディー

「ナチュラル100%」のエスプレッソレディー。

これだけ聞くと、「普通のブラジルの精選方法とおなじじゃ〜ん。」と思いますよね?

でも、同じではないのです。

“普通のブラジル”は、一般的には樹上でカラカラ過熟状態にしてから収穫されています。

“エスプレッソレディー”は、その段階より前の完熟感たっぷりの、レーズン色の完熟果実を選択的に収穫しています。完熟から過熟にむかう段階の水に浮く大粒の「グレープチェリー」や「スーパーボイヤ」と呼ばれるとても状態の良い果実です。

この状態の果実を選択的に収穫するタイミングが何よりも大切です。この見極めには、多く経験と深い知識が必要となります。

収穫後にも「レーズン色かつ大粒チェリー」をセレクトしています!!

## 生産地情報・商品詳細

生産地域：ミナスジェライス州ノバヘセンデ(Nova Resende)

農園名：プラナウト農園

標高：約1,100m~1,200m

栽培品種：カトゥアイ、ムンドノーボ、アカイアなど

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：NO2、S16

精選方法：NATURAL

プラナウト農園では植えつけから収穫まで全て機械で行われており  
収穫から精選、選別までの管理や指導を農園専属の農業技術者が行っています

また、農園の内350エーカーの森林や水源地が自然保護区域に指定されており

その環境が厳格に守られています

コーヒーを精選する際に発生する汚水はクリーニング後に再利用され

脱果肉後のコーヒーパルプは森林の堆肥として使われています

自然こそがさまざまな病害虫をコントロールする最大の手段だからです

プラナウト農園では労働者の生活はしっかりと保護されており、給与水準も地域平均以上で  
永住労働者や日雇い労働者の区別なく労働環境が整備されています

みかん、オレンジ、ぶどう、カシス、アーモンド。  
ブラジルらしからぬフルーツ感とトロっとした甘味たっぷり!  
浅煎りから深煎りまで広いレンジで楽しめます!



US FOODS

