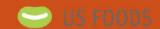




ETHIOPIA YIRGACHEFFE BUNABUNA G1

熟したフルーツの香りのこの十チュラルモカ、飲まなきゃ損の





エチオピア イルガチャフィー ブナブナG1

「Buna」はアムハラ語で「コーヒー」の意味です。

アラビカ種発祥の地であり、且つその魅力を現在でも維持しているエチオピア。 さらにその中でも世界中を魅了している産地"イルガチャフィー"。

これから先の未来へも、

歴史と魅力あるコーヒーの産地であり続けて欲しい、という願い。 また、このコーヒーを世界中のロースターに広く使い続けて欲しい、という願い。 この二つの願いが「Bunabuna(コーヒーコーヒー)」という商品名に 込められています。

生産地情報 • 商品詳細

生産地域:シダモ地方イルガチャフィー地区

標高 : 約2,200m

精選工場:バンコ ゴティティWS

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

精選方法:NATURAL

現地に多数のダイレクトソースを持つファルコン社にて 品質レベルの高いウォッシングステーションを厳選し その中でも特に優れた作柄の豆を 「ブナブナ」のブランド名をつけてお届けいたします

> 安定供給の困難なエチオピアにおいて 品質と供給のサステナビリティ確立を目指します

アラビカ種発祥の地 エチオピアのナチュラルモカ。 熟したストロベリーやブルーベリーのような甘味たっぷり。

