



ブラジル
カルモデミナス
フローラルブルボン



華やかな甘味、優しい酸味が
広がるコーヒー

US FOODS

日本でいう
魚沼産コシヒカリ？

ブラジル カルモデミナス フローラルブルボン

高品質のコーヒーをリーズナブルに！

カルモデミナスは丘陵地にあるため、収穫は主に手作業で行われています。また、ブルボンアマレロは生産性が他の栽培品種と比較すると20%ほど低く、大粒の生豆もできませんが、品質を重視するためにブルボンアマレロを作り続けています。

この商品は「カルモデミナスのコーヒーを使いたいけれども価格が高すぎて使えない。」そんな声にお応えする商品です。あえて決まった農園を指定せず、スクリーンサイズも15UPと小さめに抑えることによって、高いコストパフォーマンスを実現しています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：ミナスジェライス州カルモデミナス

標高：平均1,250m

栽培品種：ブルボンアマレロ

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：NO2、S15

精選方法：NATURAL

カルモデミナス産のコーヒーは
日本で言うところの「魚沼産コシヒカリ」のように
「高品質商品」の代名詞になる程の品質を持っています
もちろんこのフローラルブルボンも高品質！

おススメポイントは

- 1.甘味と風味(品質)
- 2.コストパフォーマンス(この品質でこの価格!!)
- 3.ブルボン(栽培品種指定)
- 4.カルモデミナス産(日本のお米で言うと魚沼産!!)

調和の取れた味わい。

ブラジルらしい優しく飲みやすい口当たり。

春、さくらの季節にはぜひ単品で！



US FOODS

