



COLOMBIA



CAUCA SUP



カウカならではの
華やかさ
フルーティーさ
そして
長く続く甘味を
ご堪能ください



火山との
チェリーストーリー!

コロンビア カウカ SUP

コロンビア南部カウカ県

カウカ県はコロンビア最大級の川の源流や、複雑に入り組んだ地形などコーヒー作りに適した自然が多く残っています。

特に「火の山」と呼ばれる11の火山があるため、土壌が天然ミネラルを豊富に含む火山灰でできています。それらがチェリーの成分と化学反応することでカウカ特有の「カaramel香」が生まれると言われています。

温かい時の華やかさとフルーティーさ、そして冷めてからも長く続く独特の甘みはカウカならではの、現在も世界中でファンを増やし続けています。

生産地情報・商品詳細

生産地域：カウカ県ポパヤン地区とその周辺地域

標高：約1,690m

栽培品種：カスティージョ、コロンビア、カトゥーラなど

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

商品規格：SUP

精選方法：WASHED

カウカ県はコロンビアの南部に位置しており
アフリカ系や先住民、メスティーソと呼ばれる混血の人々など
様々な民族が共存し「母なる大地」の恵みを受け継いで
古くからコーヒー作りに従事してきました

アンデス山脈に囲まれた山深いポパヤン地区と
その周辺地域から集めた原料をブレンドしており
"多様性"が織りなす深みをカップから感じていただけることと思います

コロンビア南部らしい明るい酸味がありつつも、
マイルド感、カカオのような甘さを感じられます



US FOODS

