



ウガンダ ロブスタ カウエリエステート ナチュラル

KAWERI ESTATE



2050年問題を見据えて
ファインロブスタという選択肢。
ロブスタを楽しもう！！



US FOODS

高品質!
アフリカロブ!!

ロブスタ カウエリエステート ナチュラル

高品質なウガンダ産ロブスタ

ロブスタ特有の香ばしい香りが広がりつつも、今まで飲んだことのあるロブスタとは異なる、“品質の良いナチュラルロブスタ”をお楽しみいただけます。
ヨーロッパではエスプレッソにアフリカロブが使われることが一般的ですが、深煎りのみならず、浅めの焙煎やシングルオリジンでの使用も可能な高品質ロブスタです。

生産地情報・商品詳細

生産地域：ムベンデ地区

農園名：カウエリ農園

輸出業者：ノイマングループ

標高：1,200～1,350m

栽培品種：Nganda、Erecta (Robusta)

農薬検査：社外委託検査にて、基準値以下

精選方法：NATURAL(100%天日乾燥)

＜『ロブスタ カウエリエステート ナチュラル』高品質の源＞

首都カンパラから西に約200kmに位置する、ムベンデ地区カウエリ農園は
ウガンダで唯一の大規模コーヒー農園です

この地域には、樹齢100年をはるかに超えるロブスタの木がたくさん自生しており
熱帯雨林と共にあるこの環境が、高品質ロブスタを作り上げている理由の1つです
豊かな環境が育んだ原料のうち、手摘みによって選択的に完熟コーヒーチェリーを収穫し
100%天日乾燥で仕上げられています

また、ノイマングループによる支援を受け、サステイナブルなコーヒー生産を目指しています

麦茶やナッツのような心地よく香ばしい香り。
クリーンでチョコレート感たっぷり。和菓子との相性も抜群！



US FOODS

