

ドイサケット/チェンマイ

#9 Doi Saket Anaerobic Black Honey



The Intakad Family (Nuiさん & Aoiさん)

こちらにもNui & Aoi夫婦の生産した実験ロット。
このロットでは、コーヒーチェリーを5日間タンクで嫌気性発酵をさせた後、すぐに果肉除去。その後ミュージレージのついた状態でアフリカンベッドで乾燥させます。

最近では、収量が多い品種やさび病耐性品種に植え替えを行う農家さんが多いのですが、この農園では樹齢3~40年のティピカを大事に育てていて、大変貴重な品種となっています。

◆商品スペック

地区：チェンマイ県 ドイサケット地区

品種：ティピカ

精選：アナエロビックブラックハニー

標高：1,100~1,450m

乾燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽培：シェードグロウン

容量：30kg綿袋 (BeanSpire限定) +グレインプロ