

バリ島/キンタマーニ

#5 Curtina Coffee Farm Innocalated Natural



Curtina農園 Sang Putu Eka Wana Prasthaさん

農園主のワナさんは、現在22歳、バリの農園の中でも最も若い農園主の1人です。

18歳の時にウブドでバリスタとして働いていましたが、お父さんの管理する農園の手伝いをはじめ、コーヒー作りにのめり込んでいきます。21歳になった彼はコーヒー農家として生きることを決め、クルティナ農園のスペシャルティ部門の責任者となりました。

このコーヒーは、嫌気性発酵の工程でピキア酵母を加えて発酵させています。この酵母を加えることで、フルーティな香りやクリーンな味わいが強調される効果があります。

◆商品スペック

地 区：バリ島 バンリ キンタマーニ

品 種：ウスダ、コブラ、コピヨール

精 選：インキュレイテッド ナチュラル

標 高：1,200-1,400m

乾 燥：アフリカンベッド

規 格：G1

栽 培：混植栽培、栽培期間中、農薬化学肥料不使用

容 量：30kg原袋+グレインプロ