

スペシャル
ロット

カスティージョ

焙煎・ミディアム～ミディアムハイ

コロンビア・アンティオキア県ヒラルド

85,5

SCA

スコア

● 基本情報

製品	焙煎コーヒー豆 ホールビーンまたは挽き豆
品種	カスティージョ
産地	アンティオキア県ヒラルド
生産者	ヌビア・タマヨ
精製方法	管理発酵・ハニー
● 焙煎・容量	
焙煎度	ミディアム～ミディアムハイ
挽き方	仕向地に応じてご要望どおり エスプレッソ・フィルター・プレス
容量	125g・250g・500g・2,500g
焙煎後の熟成	出荷前に最低7日間

● 官能規格

酸味	ミディアム / バランス型
ボディ	ミディアム～クリーミー、シルキー
後味	持続的
クリーンカップ	フェノール・発酵欠点なし

● 包装仕様

形状	平底スタンドアップパウチ 再封可能なジッパー付き
素材	高バリア性ラミネート リサイクル可能なモノマテリアル、またはバリア層付 きクラフト紙も選択可
バルブ	一方方向ガス抜きバルブ ヒートシール、窒素充填はオプション

● 保存・物流

賞味期間	焙煎日から12か月
保管方法	直射日光を避け、涼しく乾燥した場所
荷印	輸入国の法令に基づく表示
インコタームズ	FOB
船積港	ブエナVENTOURA / ブエルト・アンティオ キア

カッププロファイル

ハチミツ

フローラル

赤い果実

ワイン

パネラ

チョコレート

キャラメル

ナッツ

香り / フレグランス. ハチミツ、花の香り、赤い果実。**ボディ.** ミディアム～クリーミーで、シルキーな質感。**余韻.** 長く持続し、甘くスパイシーな余韻が口に残る。**酸味.** ミディアムでバランスが良くまろやか。カトゥーラほど華やかではない。**フレーバー.** ワインを思わせるニュアンスと、パネラとハチミツの豊かな自然な甘み。チョコレート、キャラメル、ナッツ。

輸入要件・日本市場

焙煎コーヒーは加工食品として輸入されます。輸入者は食品衛生法に基づき、厚生労働省の検疫所へ**輸入届出**を行います（通常は電子システムFAINSを利用）。**包装資材**は、食品に接触する樹脂・材料のポジティブリストに適合している必要があります。**日本語ラベル**は輸入者の責任で作成し、名称、原材料名、アレルゲン、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名、輸入者の名称・所在地を表示します。Anolis Caféは、仕様書、ロットごとの分析証明書、ラベル用データを提供します。



Anolis Café

コーヒーを育て、生物多様性を実現せる

提携
女性起業家協会（AME）