

精品批次

卡斯蒂略

烘焙 · 中度~中偏深

哥伦比亚 · 安蒂奥基亚省希拉尔多

85,5

S C A

评分

● 基本信息

产品	烘焙咖啡豆 整豆或研磨
品种	卡斯蒂略
产地	安蒂奥基亚省 希拉尔多
生产者	努比亚·塔马约
处理法	控制发酵 · 蜜处理

● 烘焙与规格

烘焙度	中度 — 中偏深
研磨度	按目的地需求定制 意式浓缩 · 手冲 · 法压
规格	125 克 · 250 克 · 500 克 · 2,500 克
烘焙后静置	出货前至少 7 天

● 感官规格

酸度	中等 / 均衡
醇厚度	中等偏绵密，质地丝滑
余味	持久
洁净杯	无酚类及发酵缺陷

● 烘焙豆包装

形式	平底自立袋 可重复密封拉链
材质	高阻隔复合膜 可选单一材质可回收膜或带阻隔层牛皮纸
排气阀	单向排气阀 热封；可选充氮

● 保存与物流

保质期	自烘焙日起 12 个月
储存条件	避免阳光直射，置于阴凉干燥处
唛头	按进口国法规标示
贸易术语	FOB
装运港	布埃纳文图拉 / 安蒂奥基亚港

杯测风味

蜂蜜

花香

红色浆果

酒香

帕内拉糖

巧克力

焦糖

坚果

香气 / 干香. 蜂蜜、花香与红色浆果。**醇厚.** 中等偏绵密，质地丝滑。**余韵.** 悠长持久，甜润中带香料感，久久留存。**酸度.** 中等、均衡而柔和；不及卡杜拉明亮。**风味.** 酒香调，以及帕内拉糖与蜂蜜浓郁的天然甜感，伴有巧克力、焦糖与坚果。

进口要求 · 日本市场

烘焙咖啡按加工食品进口：进口商依《食品卫生法》向厚生劳动省检疫所提交**进口申报**，通常通过 FAINS 电子系统办理。**包装材料**须符合食品接触树脂及材料的肯定列表。**日文标签**由进口商负责制作，须标明品名、原料、过敏原、净含量、最佳食用期限、保存方法、原产国及进口商信息。Anolis Café 提供规格书、每批分析证书及标签设计稿以供调整。



Anolis Café

种植咖啡 · 收获生物多样性

合作方
女性创业者协会 (AME)

联系方式

+57 350 734 37 37

@anoliscafe

anoliscafe.com