

## 精品批次

卡杜拉

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<br>整豆或研磨 |
| 品种  | 卡杜拉            |
| 产地  | 安蒂奥基亚省 希拉尔多    |
| 生产者 | 卡里娜·加尔塞斯·乌苏加   |
| 处理法 | 轻柔水洗           |

## ● 烘焙与规格

|       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 烘焙度   | 中度 – 中偏深                        |
| 研磨度   | 按目的地需求定制<br>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     | 中高 / 柑橘调    |
| 醇厚度和余味 | 均衡而绵密<br>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<br>可重复密封拉链             |
| 材质  | 高阻隔复合膜<br>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<br>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

焦糖 橙子 茉莉 可可 巧克力 蜂蜜 蜜柑 覆盆子

**香气 / 干香.** 焦糖、橙子与花香（茉莉）；带可可与干巧克力气息。**醇厚度.** 绵密顺滑，质地丝滑。**余韵.** 洁净悠长，收尾带巧克力与花香。**酸度.** 中等而明亮，柔和均衡，带柑橘感。**风味.** 甜润而富有巧克力感：焦糖、蜂蜜与糖蜜。果香活泼（蜜柑、覆盆子）。

## 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