

西部
リージョナル

83

S C A
スコア

カトゥーラ・コロンビア・カスティージョ・セニカフェ

焙煎・ミディアム～ミディアムハイ

コロンビア・アンティオキア県西部

● 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	カトゥーラ・コロンビア・カスティージョ・ セニカフェ
産地	アンティオキア県西部
生産者	女性起業家協会（AME）
精製方法	ウォッシュト
● 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 / シトリック
ボディ	バランス型
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VENTウーラ / プエルト・アンティオ キア

カッププロフィール

パネラ

キャラメル

チョコレート

フルーティーで甘みのあるカップ。バランスの取れたボディに、ミディアムなシトラス系の酸味。後味は持続的で、フェノールや発酵による欠点のないクリーンなカップ。

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、アレルギー、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）