

精品批次

卡斯蒂略

处理法 · 控制发酵 · 蜜处理

85,5

S C A

评分

哥伦比亚 · 安蒂奥基亚省希拉尔多

● 基本信息

产品	生咖啡豆（未烘焙）
品种	卡斯蒂略
产地	安蒂奥基亚省 希拉尔多
生产者	努比娅·塔马约

● 后处理

处理法	控制发酵 · 蜜处理
-----	------------

● 物理规格

筛目	14目以上 12目容差 5%
含水率	10% – 12%
一级瑕疵	≤ 12 粒 / 500 克
瑕疵总数	≤ 72 粒 / 500 克
异物	0%
次级豆（Pasilla）	不允许混入

● 感官规格

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

● 制备与包装

制备等级	特选级（Excelso）
包装	菲克麻袋 + 内置保护内袋
净重	70 公斤（哥伦比亚标准）
唛头	产地 · 批次 · 筛目

● 物流与条款

分析证书	每批随附
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。**醇厚度.** 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。

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