

精品批次

卡杜拉

处理法 · 轻柔水洗

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	生咖啡豆（未烘焙）
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

● 后处理

处理法	轻柔水洗
发酵	48 小时
干燥	7 天

● 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	中高 / 柑橘调
醇厚度	均衡而绵密
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

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）。



Anolis Café

种植咖啡 · 收获生物多样性

合作方
女性创业者协会（AME）NEGOCIOS
VERDES