

スペシャル
ロット

86

SCA
スコア

タビ

精製・ソフトウォッシュト

コロンビア・アンティオキア県ヒラルド

● 基本情報

製品	生豆（未焙煎）
品種	タビ
産地	アンティオキア県ヒラルド
生産者	ブランカ・ロベス・ルビエル・イギータ

● 精製

精製方法	ソフトウォッシュト
発酵	48時間
乾燥	7日間

● 物理的規格

スクリーンサイズ	14以上 スクリーン12を5%まで許容
含水率	10% – 12%
一次欠点豆	12粒以下 / 500g
欠点豆合計	72粒以下 / 500g
異物	0%
低品質豆（パシージャ）	混入不可

● 官能規格

酸味	バランス型 / ミディアム
ボディ	バランス型でクリーミー
後味	持続的
クリーンカップ	フェノール・発酵欠点なし

● 調製・包装

調製	エクセルソ
包装	フィケ麻袋 + 内袋（保護用ライナー）
正味重量	70kg（コロンビア標準）
荷印	産地・ロット・スクリーン

● 物流・取引条件

分析証明書	ロットごとに添付
インコタームズ	FOB
船積港	ブエナVENTOURA / プエルト・アンティオキア

カッププロファイル

キャラメル

オレンジ

フローラル

ダークチョコレート

パネラ

ナッツ

プラム

ハチミツ

香り / フレグランス. 甘く、シトラス感とフルーティーさ。キャラメル、オレンジ、花の香り。

ボディ. ミディアムでクリーミー、シルキー。

余韻. クリーンで長く続く余韻。チョコレートとキャラメルのフィニッシュ。

酸味. バランスの取れたミディアムな酸。フレッシュなシトラス。

フレーバー. 甘くチョコレート感のある味わい。キャラメル、ダークチョコレート、パネラ、ナッツ。フルーティーでスパイス：オレンジ、プラム、赤い果実、ハチミツ、ワインのニュアンス。



Anolis Café

コーヒーを育て、生物多様性を実現させる

提携
女性起業家協会（AME）