

技術仕様書・生豆

西部 リージョナル

83

SCA
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

精製・ウォッシュト

コロンビア・アンティオキア県西部

● 基本情報

製品	生豆（未焙煎）
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）

● 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	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

● 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	ブエナビントウラ / プエルト・アンティ オキア

カッププロファイル

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。



Anolis Café

コーヒーを育て、生物多様性を実らせる

提携
女性起業家協会（AME）



お問い合わせ

+57 350 734 37 37

@anoliscafe

anoliscafe.com