

0

Origin:

コロンビア
LA ROCA TABI

Taste: Citrus
& dark chocolate.

シトラス&
ダークチョコレート

Process: Natural
Anaerobic.

Variety: Tabi.

Altitude: 1650m.

One More Thing: このTabi (タビ) は、水が入ったタンクで96時間無酸素下 (アナエロビック) でコーヒーチェリーを発酵処理し、15日間日陰で乾燥させられます。その後、貯蔵庫に移動してそこでも乾燥させ、最終的には30日間もの長い間、引き続きコーヒーチェリーがついた状態で乾燥させることで、安定した仕上がりにすることができます。



**NO DEATH
TO COFFEE**

Proudly supporting
environmental projects
and World Coffee Research.

@single_ojapan