

0

Origin:



エクアドル

FINCA

CRUZ LOMA

Taste: Cherry
& peach.
チェリー、ピーチ

Process: Honey.
Variety: Caturra.
Altitude: 1450m.

One More Thing: エクアドルのピチンチャ地域にある
クルス・ロマ農園で収穫された、スペシャルなハニープロ
セスのコーヒーが届きました。コーヒーチェリーは最適な
熟度で収穫され、果皮が取り除いた後、20~25日間高床ベ
ッドで乾燥させられます。（このコーヒーを楽しみながら
飲み終える時間よりも長いかもしれませんね。）ガロさん
と乾杯！



**FOR THE
PLANET**

—MEMBER—

We partner to tackle
environmental issues;
forest regeneration,
ocean protection,
and more.

@single_ojapan