

# MAFINGA HILL

ザンビア

SUBLIME  
LIME!

**TASTE:** Green apple & lime acidity, cumquat marmalade, blackberry finish  
青リンゴ、ライムの酸味、金柑のマーマレード、ブラックベリーの後味

**VARIETY 品種:** Catimor 129

**PROCESS 精製方法:** Washed

**ORIGIN 生産地:** Northern Province, Mafinga Hills

**PRODUCER 生産者:** Kateshi Mill

**ALTITUDE 標高:** 1400-1600m

**ONE MORE THING:** ザンビアは生産性が高く病気にも強い品種を育てることによって、2003年の頃のスペシャルティコーヒー輸出量まで再度昇り詰めようとしています。このコーヒーの品種Catimorもとても良い一つの例です。様々な生物が生活するザンビアの北部から(世界で一番カバ密度が高い)、標高と豊かな火山灰土と少しの愛情で、これだけ素晴らしいコーヒーができることを証明するコーヒーが届きました。明るくて複雑で美味しいカップをお楽しみください!

S I N G L E O

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO  
S I N G L E O . J P