

JOSE HERRERA

ペルー

ON THE
RISE ↑

TASTE: Juicy red currant
& passionfruit with warming
cinnamon & spice

ジューシーなレッドカラント、
パッションフルーツ、香り豊か
なシナモンとスパイス

VARIETY 品種: Bourbon/
Caturra/ Typica

PROCESS 精製方法: Washed

ORIGIN 生産地: Huabal,
Cajamarca

PRODUCER 生産者: Jose Herrera

ALTITUDE 標高: 1700 - 1900 m

ONE MORE THING: スペシャルティコーヒー界に彗星の如く現れた、果実感溢れるペルーのコーヒーをご賞味あれ!アンデス山脈の肥沃な高地では、昔からHeirloom(伝統品種)が育てられており、世界中から注目される素晴らしいコーヒーが生み出されています。この地域で生産される高いスコアのコーヒーを見れば見るほど、地理的要因でアクセスが難しかったペルーのコーヒー生産者に投資をしたくなります。限られたインフラ環境と難しい市場へのアクセスを打開し、ペルーのコーヒーがスペシャルティコーヒーシーンでより活躍できることを期待してます。

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP