

LIMITED MICROLOT RELEASE

EL PACAMARA ETA パナマ

TASTE: Apple mango,
complex, spiced syrup
アップルマンゴー、コンプレックス
スパイスシロップ

VARIETY 品種:
Pacamara

PROCESS 精製方法:
Natural

ORIGIN 生産地:
Piedra Candela

PRODUCER 生産者:
Eleta Estate

ALTITUDE 標高:
1250-1500m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: Eleta Estate はDon Fernando Eleta Almaran によって1978年に設立されました。1995年には原生林と天然生林(二次林)、そして農園内を流れる水量豊富なカンデラ川を保全しつつ、コーヒーに特化したビジネスを開始します。2000年より Specialty Coffee Association Of Panama (SCAP) の一員となり、ベストオブパナマ(品評会)に参加を開始、数々の高得点を獲得する農園として名を轟かせています。

Eleta Estate was established in 1978 by Don Fernando Eleta Almaran, in 1995 the company began to specialise exclusively in coffee while preserving the primary and secondary forests and abundant streams throughout the farm. Since 2000, the farm has been part of the Specialty Coffee Association of Panama (SCAP) and has participated in the Best of Panama cupping competition, achieving outstanding scores.