

SAN PEDRO'S ANTONIO

NARIÑO コロンビア

TASTE: Honeycomb,
apple pie, spice
& apricot jam
ハニーコーム、アップルパイ
スパイス、アプリコットジャム

VARIETY 品種:
Colombia

PROCESS 精製方法:
Washed

FARM 農園:
San Antonio

ORIGIN 生産地:
Consacá Nariño

PRODUCER 生産者:
Pedro Benavidez

ALTITUDE 標高:
1840m

S I N G L E 0

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLE0.JP

ONE MORE THING: Single 0のコロンビア生産者パートナーAzaharがレジェンドコーヒーに足を踏み入れました! どうやって? コロンビア国内でも最も遠隔地と言われる生産エリアを探し歩き、最高の生産者たちとコーヒーに出会ったのです。(コロンビア産コーヒーの90%がそうであるように) それらのコーヒーも「コロンビア産」という大きいくくりでミックスされてしまう運命でしたが、生産者たちはその前にAzaharとSingle 0がそれぞれの収穫を個別に買い取ることに承諾してくれました。Nariñoで出会った比類ないコーヒーを、限定 Colombia Small Lot シリーズとしてお届けします。

Our producer partner Azahar put the leg(work) into legends! How? By searching the most remote areas of Colombia to find the best farmers & product. And instead of having these coffees sent on to a mill to be mixed up in regional profiles (90% of Colombia's coffee ends up in blends!), they've given us direct access to these individual harvests. This exceptional coffee is one of six small lots we're featuring from Nariño, as part of our limited Colombia Small Lot Series.