

HERMIA
THERMIC

CORDILLERA DE FUEGO

コスタリカ

TASTE: Cinnamon,
candied apple
& vanilla

シナモン、リンゴ飴、バニラ

VARIETY 品種:
Catuai

PROCESS 精製方法:
Anaerobic; Thermic

ORIGIN 生産地:
Tarrazú, Costa Rica

PRODUCER 生産者:
Luis Campos

ALTITUDE 標高:
1800-1875m

SINGLE Q

ROASTED WITH LOVE IN TOKYO
SINGLEO.JP

ONE MORE THING: 太陽光発電、セミウォッシュト、サーミック(熱)プロセス、その全てがこの CORDILLERA DE FUEGO THERMIC です!HERO(ヒーロー)シリーズで登場するこのコーヒーは、CORDILLERA DE FUEGOのオーナー LUIS CAMPOS(ルイス・カンポス)氏によって生産されたサーミックプロセスのコーヒーです。ルイスはコスタリカのアナエロビック精製の先駆者であり、嫌気性発酵界でもちょっとしたヒーローです。ステンレススチールタンクで圧力をかけ、圧力と時間と熱(そうTHERMICです)のバランスをとることで、コーヒーミューシレージから巧みに風味を取り出して豆へと移行させ、信じられないような風味を作り出しています。その他にも何がアツいかって?サステイナブルなコーヒーを育てているのはもちろんのこと、ソーラーパネルで作り出す電気て精製所の50%ほどもまかっています。

It's solar powered... it's semi-washed...it's thermic process...it's Cordillera de Fuego Termico! Another banger in our Heroes series, produced with a thermic process by Luis Campos, owner of Cordillera de Fuego and inventor of Anaerobic processing in Costa Rica. Luis is a bit of a hero when it comes to fermentation without oxygen. By pressurising stainless steel tanks, and balancing pressure, time and heat (yep, termico), he's coaxed flavours from the mucilage to penetrate the beans, creating incredible flavours. What's extra hot? sustainably farmed cherries, and solar panels that supply more than 50% of the energy for his mill.