

0



Origin:

エクアドル FINCA EL PINO

Taste: Mango
& honey.
マンゴー&ハニー

Process:Washed.
Variety:Typica.
Altitude:1700m.

One More Thing: ローザとウィリアム・アバド夫妻が所有する6ヘクタールの半分はコーヒー栽培専用利用されています。そして、ザモラのフィンカ・エル・ピノにある3ヘクタールの中では年間わずか30~45袋しか収穫されません。彼らはwashedプロセスに特化しており、このコーヒーの場合は発酵に約48時間かけています。非常に限られた数量で、非常に美味しいロットを手にとっていただけて嬉しいです！



**FOR THE
PLANET**
—MEMBER—

We partner to tackle environmental issues; forest regeneration, ocean protection, and more.

@single_ojapan