

0

Origin:

CHEERS!
SANGU

タンザニア

MWANBONGOLO

Taste: Candied
citrus, cola
& milk chocolate.

砂糖漬けのシトラス、
コーラ、
ミルクチョコレート

Process: Washed.

Variety: Bourbon,
Kent & Typica.

Altitude: 1750-1880m.

One More Thing: タンザニア産のコーヒーは美味しいものがたくさんありますが、Sangu Pesambili Mgandilwaさんが手がけるコーヒーは他のコーヒーとは一味違います。彼の農園では、注意深くコーヒー豆を選別し、手作業で収穫したコーヒーの実を直ちに Mwanbongolo Farmで精製しています。完熟した赤い実をエコ・パルパーという機械で果肉を取り除き、清潔な発酵層で発酵し、その後、清潔な水で洗浄、日陰ネットがかかった高床式の乾燥棚に置いて乾燥します。その結果、砂糖漬けのシトラス、コーラ、ミルクチョコレート風味を生み出すことができました。Sanguさんに乾杯！



**FOR THE
PLANET**
—MEMBER—

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

@single_ojapan