

東ティモール・レテフォホ コリーナ 生豆情報



生産地域：東ティモール エルメラ県レテフォホ村

生産者：レテフォホ村34世帯の選抜チーム

ク ロ ッ プ：2013/2014

開 花 時 期：2012年12月

収 穫 時 期：2013年5月-9月

船 積 時 期：2013年11月

規 格：公式規格なし

欠 点 規 格：5/300g

スクリーン：16UP

木の品種：在来種・ティピカ他

標 高：1,900-2,100m

乾 燥 方 法：100%天日乾燥

認 証：有機JAS認証

収 穫 方 法：手摘み

精 製 方 法：フルウォッシュド

海上輸送：ドライコンテナ

保管方法：定温倉庫(横浜)

SCAJリトリート2014

6/23(月)-25(水)

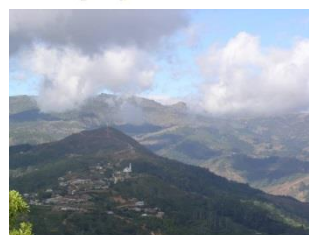
@八王子セミナーハウス



気候：熱帯モンスーン気候

雨季：10～3月 乾季：4～9月

年間降雨量：2,500－3,000mm



【土壌】
赤土(テラローシャ)



【シェードツリー】
モクマオウ



①手摘み



②未熟豆の選別



③浮き豆除去



④パルピング



⑤浮きパーチメント除去



⑥発酵(約40時間)



⑦洗浄



⑧パーチメント天日乾燥



⑨水分値計測(12%)



⑩脱殻・スクリーン選別



⑪ハンドピック



⑫30kg/袋・グレインプロ