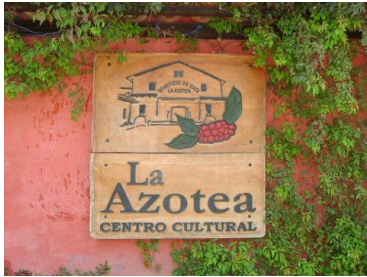




グアテマラ アンティグア アゾテア農園



看板



真っ赤なチェリー



セパレーターで選別



レンガの乾燥場

リンゴや柑橘系などのフルーティーな香り、
ハーブやシナモンのような香りが広がります。
クリーンな酸味が心地良く、とても上品
でバランスのいいコーヒーです。



博物館を所有しているアゾテア農園

アゾテア農園

アゾテアはアンティグア地区北部の農園です。農園の歴史は長く、1883年まで遡ることができます。長い歴史と伝統を持った農園ですが最新の技術にも積極的に取り組んでいて、両者の融合により素晴らしい品質のコーヒーを作り続けています。

農園内に博物館を有し、コーヒー栽培による収入への依存度が高くない点が特徴の一つです。安定した博物館からの収入は、農園主にコーヒー栽培に関する研究の余力を与え、生物学者の手助けにより、異なる栽培方法、有機肥料、シェードツリー体系、汚物処理の研究に取り組んでいます。

生産地:

ANTIGUA(アンティグア)地区

LA AZOTEA(ラ アゾテア)農園

産地標高: 1,600m以上

商品規格: SHB

スクリーン: 15up

品種: ブルボン

精選方法: ウォッシュド式

収穫方法: チェリーを100%手摘みしている

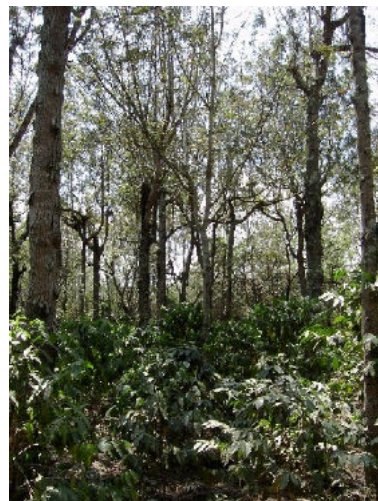
焙煎豆: センターカットがきれいです





◎環境を考えた取り組み◎

- ・シェードを多様化し、動物相の多様化（渡り鳥、その他動物）につな
げている
- ・高い効果を発揮したニンニク、唐辛子、アロエを使った有機殺虫剤、
有機殺菌剤を開発
- ・現在、水洗処理で発生する汚物（パルプ、粘液質など）からのエタノ
ール精製の研究を開始
- ・水洗処理で使用する水は井戸水を使用。使用後の水は回収され、
砂が張られた吸収層へ
- ・果肉除去後のパルプは乾燥させ、有機肥料の原料としている



毎年変わらず高い品質のコーヒーを届けてくれる“アゾテア農園”。安心できるコーヒーです。

<お問い合わせ先>

ユーエスフーズ株式会社

- ★今だけじゃない“ず〜っと美味しい”コーヒー生豆をご提供いたします。
 - ★必要な商品を必要なだけ発送します。
 - ★サポート体制を充実させています。
 - ★コーヒー生豆・器具をスピーディーに発送いたします。
- 上記などを中心に心掛けた営業をおこなっております。
お問い合わせをお待ちしております。

〒120-0006

東京都足立区谷中 1-8-17

Tel : 03-5697-7390

Mail : info@usfoods.co.jp

Url : <https://usfoods.co.jp/>

FB : <https://www.facebook.com/PremiumCoffeeUsfoods>