

フアチャン/チェンライ

#3 タイ フアチャン ナーウィンさん アナエロビックナチュラル



タイでも標高の高い産地

Nawin Yaesorkoo (ナーウィン) さん

37歳の革新的で挑戦的な生産者、ナーウィンさんと協力して仕上げました。

フアチャン特有のゆっくりとした実の熟成により、収穫はシーズンの終わり頃に行われました。

収穫されたコーヒーチェリーは夜に精製所へ運ばれ密閉タンクに5日間入れられました。この間、酸素のない環境で豆の内部発酵が進み、コーヒーの複雑さが増します。乾燥小屋は風通しを最適化した設計で室温・湿度共に安定していて、ゆっくり均一に乾燥させることが可能です。

◆商品スペック

地 区：チェンライ県 フアチャン地区

品 種：カツアイ, ティピカ, チェンマイ

精 選：アナエロビックナチュラル

標 高：1,500m

乾 燥：アフリカンベッド

サイズ：15up

栽 培：シェードグロウン

容 量：30kg綿袋 (BeanSpire限定) +グレインプロ