

バリ・アラビカ「^{しんざん}神山」

- 【生産地域】 インドネシア・バリ島
- 【生産高度】 1300m～1500m
- 【品 種】 ティピカ
- 【栽培方法】 無農薬
- 【精製方法】 天日乾燥（サンドライ）
- 【収穫時期】 5月～7月



インドネシア・バリ島の活火山、バツール山の高原（1300m～1500m）で無農薬栽培された原種の一つであるティピカ種の樹は、朝露に濡れた白いコーヒーの花が香りを漂わせ輝いています。花は青い実となり赤く色づいて収穫の時期を迎えます。

一粒一粒摘んで、完熟の実のみを選別しサンサンと輝く太陽のもと、天日乾燥（サンドライ）させ、さらに大きい豆だけを厳選し出荷されるバリ・アラビカです。

芳醇な香り、深いコク、マイルドな甘味のバランスが良く、コーヒーグルメの方が求めている味です。



～ご家庭で、オフィスで、バリアラビカをご愛飲ください～