

I P A N E M A C O F F E E S



# GRANO PERFETTO

PREMIER CRU

F A Z E N D A R I O V E R D E

EST. 1887

## G54

MINT

DIAMOND Edition



ミントの香りと柑橘系の酸味、バランスの取れたボディ  
Specialty coffee



## B73

SUGARCANE

BLUE Edition

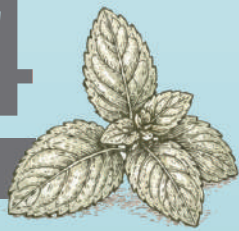


サトウキビの香り、しっかりしたボディ構造と甘い味わい  
Specialty coffee



# G54

MINT



## DIAMOND Edition



このナチュラル・レッド・ゲイシャは、すっきりとした味わい、柑橘系の酸味、そしてバランスの取れたボディが特徴です。ミントの香りが感じられ、爽やかな後味が楽しめます。

エリア：IPANEMA PREMIER CRU G54

品種：レッドゲイシャ

標高：1,185～1,276メートル

収穫方法：手摘み収穫

精製方法：樹上乾燥

乾燥工程：アフリカンベット

保管方法：ダブルバリアビッグバッグ

地域：セラ・ダ・マンティケイラ-ファゼンダ・リオ・ヴェルデ

日照方向：北西

総面積：5.19ヘクタール

開花日：2024年10月18日

# B73

SUGARCANE



## BLUE Edition



この天然チェリー風味の嫌気性発酵イエローブルボンは、しっかりとしたボディ構造と甘い味わいを持ち、サトウキビの香りが際立っています。

エリア：IPANEMA PREMIER CRU B73

品種：イエローブルボン

標高：1,213メートルから1,283メートル

収穫方法：手摘み収穫

精製方法：嫌気性発酵

乾燥工程：機械乾燥

保管：ダブルバリアビッグバッグ

地域：セラ・ダ・マンティケイラ-ファゼンダ・リオ・ヴェルデ

日照方向：北西

総面積：4.89ヘクタール

開花日：2024年10月18日

## IPANEMA PREMIER CRU

イパネマ プレミアムクリュ

### 多様性



標高1,000メートル以上の35種類の異なるテロワールで、高評価のコーヒー豆を生産

### 独自性



収穫、加工、乾燥方法の違いにより、多様な味のプロファイルが生まれる。

### 革新

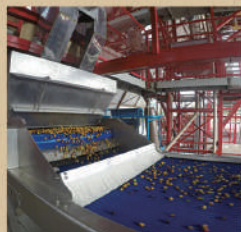


独特な建築デザインの倉庫に収容された、卓越した新しい製粉施設。

### 調和



高度な技術生産システムと、多様性に富んだ自然環境との相互に有益な共存。



森林、環境保護区域、51の湧水に囲まれた900ヘクタールの敷地に、650ヘクタールを超えるコーヒー農園が広がっています。ファゼンダ・リオ・ヴェルデの69のテロワールの中から、最高の32をプルミエ・クリュとして選びました。最新技術を駆使した優れた精製施設で、最高品質のコーヒーを生産しています。



ユニオン株式会社

〒599-8248

大阪府堺市中区深井畑山町271-1

TEL 072-275-8185

FAX 072-275-8189

Mail coffee@union-c.info

<https://www.union-coffee.com>



オンラインショップ