ナチュラル製法

Shop

コーヒーチェリーをそのままの状態で天日乾燥をおこない、脱穀してから中の種子を取り出す製法です。
このナチュラル製法の特徴は、コーヒーチェリーの果肉やミューシレージをそのままの状態で乾燥させることにより、独特の風味や甘みが得られることです。こうした個性的な特徴により、熱狂的な愛好者が存在します。

魅惑のタイCoffee
カフェ タイ夢