

ECUADOR FERMENTED SINGLE FARM



ЭКВАДОР, ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ РОБУСТА

Страна: Эквадор

Качество: ферментированная робуста.

Fermented Single Farm

Ферма/Станция обработки:

Finca La Robusta

Разновидность: Conilon

Урожай: 2019

Упаковка: Jute bag

Комментарий: GPEC-865

Screen: 14/17

Регион: Guayas

Высота: уровень моря

Сбор урожая: июнь-август

Оценка: 84,80

FINCA LA ROBUSTA

Finca La Robusta – входит в состав агропромышленного комплекса, объединяющего 4 компании: Robustasa, Cerezasa, Aromacao и Robustec. Компания внесла значительные инвестиции в изучение микроклимата Эквадора и его влияния на производство робусты конилон. В 2018 году Finca La Robusta получила 2 главных приза на конкурсе Ecuadorian Golden Cup, организованным Anescafe. Судьи оценили robusta honey-84,95 баллов, robusta fermented-84,80.



Дескрипторы:

шоколад, карамель, цитрусовые ноты.

Наши контакты:

ООО «Гринкоф»
121096 Москва,
Столовый переулок д.6
+7 (495) 724-8256
www.greencof.ru

