

# ぼれ珈琲 豆 価格表 (税込)

ご購入は  をクリック ↓

 <b>ケニア</b> <b>ティム AA</b> 2022-23	キリニヤガ県 1600-1800m SL28/SL34/バティアン/ルイル 11 フローラル、グリーンアップル、黒糖 <b>バラグウィ農協</b>	浅煎り 
 <b>エチオピア</b> <b>ウエストアルシ</b> リリパ村 2022-23	オロミア州ウエストアルシ 1900-2200m G-1 ジンマ農業研究所 キャンディのような後味 <b>Washed</b>	浅煎り 
 <b>エチオピア</b> <b>イルガチェフェ</b> ● <b>ハルスケ</b> 2022-23	ゲティオ県ハルスケ村 2,000-2,200m G-1 在来種 ワイニー、ベリー	中煎り 
 <b>ハイチ</b> <b>マールブランシュ</b> 2021-22	ティオツテ地区マールブランシュ 1,000-1,400m テピカ ソフトで甘い香味 <b>カリブ海系の上品な味わい</b>	中煎り 
 <b>ボリビア</b> <b>コパカバーナ農園</b> ● 2022	ラバス県ユングス地方 1,350-1,550m、テピカ 飲みやすく、甘い香り <b>バイオラティーナ有機認証</b>	中深煎り 
 <b>グアテマラ</b> <b>ラ・クプラ農園</b> 2022-23	アンティグア地区 1,650-2,100m、ブルボン SHP,EP 絶妙なバランス,チョコ感覚 <b>シングル人気 No.1</b>	中深煎り 
 <b>スペシャルティブレンド</b> <b>ぼれぼれ</b> 2023ver.5	ブラジル/コロンビア/エチオピア <b>シティロースト</b> ハーモニーブレンド <b>創業以来の一番人気</b>	中深煎り 
 <b>インドネシア</b> <b>マンデリン</b> ● 2022-23	リントン・ニ・フタ&パラングナン 1,400-1,500m、テピカ系 クリーミーなコクと甘み <b>ピンタンリマ(五つ星)</b>	中深煎り 
 <b>ニカラグア</b> <b>エルボスケ農園</b> 2022-23	ヌエバセゴビア県 1,250-1,560m、ジャバニカ SHG,EP ビターチョコ、クリーンカップ <b>48時間発酵</b>	深煎り 
 <b>スペシャルティブレンド</b> <b>じゃんぼ</b> 2023ver.4	ニカラグア/タンザニア/マラウイ <b>フルシティロースト</b> 上品な苦みと甘み,アイスやカフェオレ,水出しに	深煎り 
 <b>ケニア</b> <b>カンゴチョコ AA</b> 2022-23	ニエリ県 1,600-1,800m、SL28/SL34/バティアン ダークチョコ、キイチゴ、黒糖	深煎り 
 <b>ミャンマー</b> <b>シャン・ステイト</b> ● 2022-23	シャン州 1,400-1,600m、カツーラ/カツアイ/サンラモン ダークチョコ <b>農薬栽培期間中化学肥料不使用</b>	深煎り 
 <b>ブラジル</b> <b>ドナ・ネネン</b> ●● <b>深煎り</b> 2022-23	ミナスジェライス州セラード 1080m、ブルボン、 <b>アナエロピック</b> 果物・カラメルの甘み <b>デカフェ (カフェイン 99.9%除去)</b>	深煎り 

●オーガニック系 ●ナチュラル ●スマトラ式 ●ハニー製法 ●嫌気性発酵 2023年12月3日改正