

El Salvador Santa Teresa Pakamark

溫泉咖啡

國名	薩爾瓦多 El Salvador	顆粒大小	95%以上SC18
品名	Santa Teresa 18	乾燥方式	100%天然乾燥
地區	Ataco Ahuachapan	高度	1250m~1350m
莊園名	Santa Teresa	精製方式	天然溫泉水水洗式
C r o p	2004/2005	開花期	4月~5月
規格	Gourmet	採收期	12月~3月

特點

1. 使用豐富的天然溫泉水的水洗式溫泉咖啡。
2. 農園的所在地擁有豐富的火山土壤及天然溫泉。當咖啡豆在處理的過程中，使用此溫泉水嚙做處理水使用，是世界上非常少見的方式。

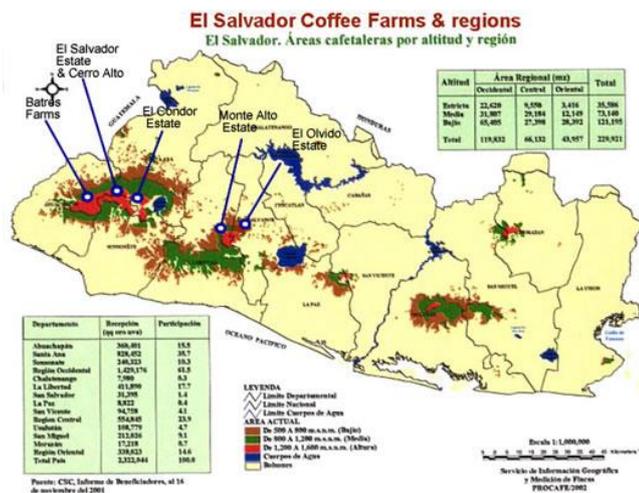
溫泉水質補充說明

溫泉的溫度是 85°C。農園使用兩英吋的水管將溫泉水引進溫泉池裡面，

溫泉水被引進到標高不同的六個水池裡面。

當溫泉水到達第六個水池時，溫泉的溫度剛好是在 32~34°C。

農園則利用此被冷卻的溫泉水精製咖啡



產區地圖



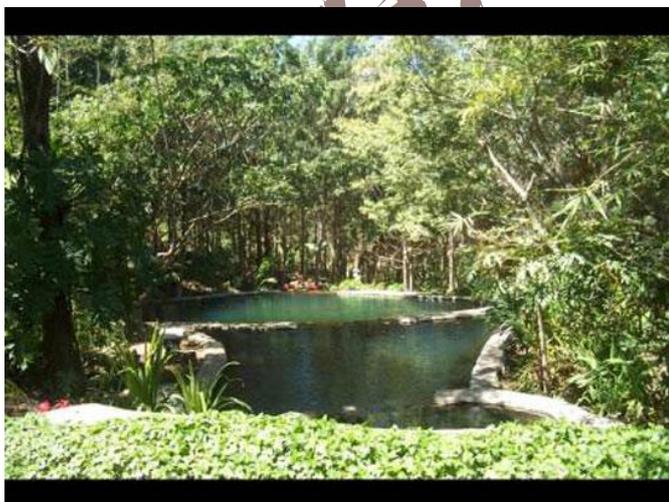
咖啡包裝袋



咖啡 Cherry



咖啡園區-1



咖啡園區-2



咖啡園區-

Beans & Coffee
豆 & 咖啡 烘焙