



# Cerrad Cereja Ouro セラード・セレージャオーロ

SCAAカップングフォーマットで70点以上のコーヒーをプレミアムとなりますが、CACER(セラードコーヒー生産者協議会)から「セラードコーヒー」として認められ輸出される商品は75点以上です。セレージャ・オーロは75点~79点の規格で輸出されます。

セラード地区で生産されるコーヒーは特に収穫時期に雨が降らない事から、リオ臭や発酵臭が少ないと言われています。さらに水洗設備が完備された農園が多く、高品質コーヒーの安定的な生産が可能で、今では世界中から注目を集めています。セレージャオーロも水洗式であるため、毎年安定的な品質が約束されます

## 味覚特長

ナッツ系のフレーバーが特長として挙げられますが、雑味が無くクリアでプレミアムブレンドのベースとして御使用いただくことをお勧めします。品質の悪いコーヒーは冷めてくるとその欠点が顔を出し始めます。熱いときに素晴らしい香りを持っていても、それはインパクトだけで、スペシャルティコーヒーの評価をするときはインパクト以外に冷めてからの印象が大変重要になります。コーヒー愛飲家を最初のインパクトで騙す事が出来ても最後の印象が悪いと2杯目に続かない結果になってしまいます。そういう意味ではセレージャオーロは欠点豆の混入率が少なく、雑味が無く、何杯でも「おかわり」できるコーヒーといえます。