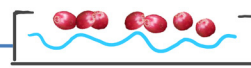
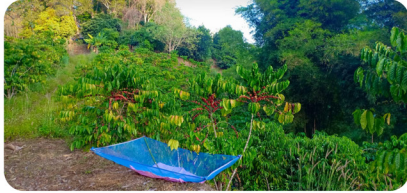


กาแฟโรบัสตาพรีเมียม “Fine Robusta”

80+
Cupping score

700 เมตร

ปลูกที่สูงจากระดับน้ำทะเล
ปานกลางไม่เกิน 700 เมตร

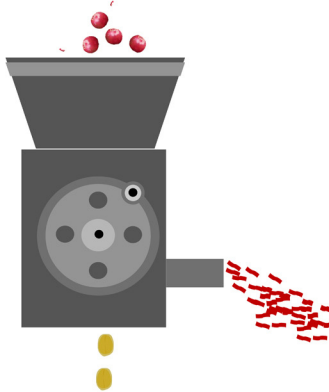


เก็บผลสุก ลอยน้ำ

1

2

ลอกเปลือก



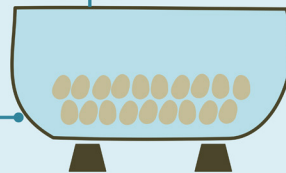
หมักเพื่อสร้างกลิ่น/รส
โดยวิธี AAF Techniques
จะใช้เวลาหมักเพียง 18 ชั่วโมง

3

Honey
Process

Washed
Process

ล้างขัดเปลือก



4

ตากบนลานโล่ง หรือ
ตากในตู้อบไมโครพลาสติก



จนกระทั่ง
ความชื้นเมล็ด
12.5 %

