

【商品名】

1 BAR CARACOL

【豆について】

〈主な産地〉

ブラジル・サントス（ナチュラル）

パナマ（ウォッシュド）

インドネシア・フローレス（ナチュラル）

〈比率〉

アラビカ 80%、ロブスタ 20%

〈カフェイン含有量〉

1.4g/100g。

〈焙煎度合い〉

ミディアロースト

〈ボディ〉

ミディアム

〈商品説明〉

この商品は中程度の浅煎りで、ブラジル豆をベースとした完璧なブレンドでバランスのとれたミディアムボディになっています。

ヘーゼルナッツ色のクリームは完璧なテクスチャーであり、アプリコットや桃のような新鮮な果実の味わい、ミディアムローストの風味、アーモンドや栗のようなドライフルーツの味わいが特徴的です。

エスプレッソイタリアーノ認証豆、国際カフェテイスタリング競技会にて2008年、2014年、2018年に金賞受賞。



PROOF OF QUALIFICATION

We hereby certify that the following product:

Caracol
by **Torrefazione Saturno S.r.l.**

qualifies as an IEI Qualified Product thus complying with the required sensory profile.



項目	1 BAR CARACOL	Min	Max
Color Intensity：クレマの色の濃さ	6,00	5,00	7,00
Texture：クレマのきめ細かさ	9,00	7,00	9,00
Olfactive Intensity：香りの強さ	7,50	7,00	9,00
Roasted：ロースト香	6,00	5,00	7,00
Body：ボディ	6,50	6,00	9,00
Acidity：酸味	5,00	4,00	7,00
Bitterness：苦味	2,00	1,00	4,00
Astringency：渋み	1,00	0,00	2,00
Overall Positive Odors：芳香の総合的ボリューム	7,00	7,00	9,00
Overall Negative Odors：悪臭の総合的ボリューム	0,00	0,00	2,00
IEI sensory profile conformity：IEI 官能検査適合性	100%		

【サトルノ社（イタリア）の会社情報】

サトルノ社は1952年にイタリアの美食の宝庫であるピエモンテ州のアレッサンドリア市にて創業者ピエトロ・ノッティにより創業されたエスプレッソコーヒーロースターです。

戦後のカフェバールにて人々の生活をより華やかにするためにはコーヒー文化の発展が重要であると確信し、特別なブレンドの研究を始めました。小規模な研究室から数十年後、サトルノ社は重要な焙煎工場として発展しました。バールだけでなく、ご家庭でも愛されるブランドとして多くのイタリア人のライフスタイルの一部となっております。サトルノ社は今後も伝統を守り続けながらも人々の人生をより華やかにできるよう革新的なサービスも積極的に行って参ります。

1999年にサトルノ社は、国際カフェテイ스팅協会との共同研究を開始し、コーヒーの製造技術からバリスタへの徹底した訓練まで全てにサトルノ社の哲学を反映させております。そこで官能分析の研究と、コーヒー生産者の養成を企業方針の中心にしました。

2004年にはサトルノ社は、IEI（旧：INEI）との提携を開始しました。協会は、サトルノ社が最高品質のイタリアンコーヒーであり、完璧なブレンド技術を保持していることを承認しました。

そこから国際的なコーヒーテイ스팅大会にて、2008年、2014年、そして2018年と3度金賞を受賞し、エスプレッソイタリアンチャンピオンシップ2014ではサトルノバリスタであるフィリッポ・メツァーロが優勝したことなどにより、サトルノ製品のクオリティを世界に証明することとなります。

サトルノ社は偉大なイタリアの魂である本物のエスプレッソコーヒーを世界中のお客様に味わっていただけるよう伝統を守り続けます。

《輸入元》

サトルノジャパン株式会社

〒141-0021 東京都品川区上大崎 2-13-29

info@saturno.jp

<http://www.saturno.jp/>