トロピカルフルーツ・ミルクチョコレート・さくらんぼ

SLURP dark

Lagarto

Café Nazca

焙煎日: 2019/11/13

焙煎家より一言

「COMSAはホンデュラスのMarcalaにある協同組合で、トップクラスのコーヒーを産出することで有名です。COMSA協同組合の目標は、地域の貧困を減らし、持続可能な発展を促すことです。このコーヒーは、選ばれた最高ランクの農家から来た、オーガニックのものです。トロピカルフルーツやパイナップル、さくらんぼのような酸味が感じられます。」

生産国：Honduras
地域：Marcala
農園：COMSA Cooperative
品種：Blend
栽培地標高：1200-1700m
精製方法：Washed

焙煎家: Pasi Pelkonen

#slurpcoffee を使って、おいしいコーヒータイムの写真を投稿しよう！

コーヒー１袋を無料でゲットするチャンス！

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

Tropical fruits · Milk Chocolate · Cherry

SLURP dark

Lagarto

Café Nazca

Roasted: 13/11/2019

COMSA is a cooperative located in Marcala Honduras, which is famous for their top quality coffee. COMSA Cooperatives target is to reduce poverty and help the progress of sustainable development in the region. This coffee comes only from selected highest rank farms and is organic. The aroma of the coffee has notes of tropical fruits, like pineapple and a cherry-like nice acidity.

Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: COMSA Cooperative
Varieties: Blend / Sekoitus
Growing Altitude: 1200-1700m
Processing: Washed

Roaster: Pasi Pelkonen

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Tropical fruits • Milk Chocolate • Cherry

SLURP dark

Lagarto

Café Nazca

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Pasi Pelkonen

COMSA is a cooperative located in Marcala Honduras, which is famous for their top quality coffee. COMSA Cooperatives target is to reduce poverty and help the progress of sustainable development in the region. This coffee comes only from selected highest rank farms and is organic. The aroma of the coffee has notes of tropical fruits, like pineapple and a cherry-like nice acidity.

Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: COMSA Cooperative
Varieties: Blend / Sekoitus
Growing Altitude: 1200-1700m
Processing: Washed

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blog

トロピカルフルーツ・ミルクチョコレート・さくらんぼ

SLURP dark

Café Nazca

Lagarto

焙煎日: 2019/11/13

焙煎家よりー言

「COMSAはホンデュラスのMarcalaにある協同組合で、トップクラスのコーヒーを産出することで有名です。COMSA協同組合の目標は、地域の貧困を減らし、持続可能な発展を促すことです。このコーヒーは、選ばれた最高ランクの農家から来た、オーガニックのものです。トロピカルフルーツやパイナップル、さくらんぼのような酸味が感じられます。」

生産国：Honduras
地域：Marcala
農園：COMSA Cooperative
品種：Blend
栽培地標高：1200-1700m
精製方法：Washed

焙煎家: Pasi Pelkonen

#slurpcoffee を使って、おいしいコーヒータイムの写真を投稿しよう！

コーヒー１袋を無料でゲットするチャンス！

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog