

チョコレート・パイナップル・フルーティ

Chocolate · Pineapple · Fruity



SLURP
dark
espresso

Brazil Bob-O-Link



SLURP
dark
espresso

Brazil Bob-O-Link



焙煎家より一言

「Bob-O-Linkは、渡り鳥の一種で、アメリカ中に
充滿しているモノカルチャーにより、パタゴニア
から北半球までの旅が年々困難になっている鳥の
名前です。このコーヒーがBob-O-Linkと呼ばれて
いるのは、人類と環境に焦点を当てた統合的な農
業方法によって、このコーヒーが生産されたから
です。Fazenda Ambiental Fortalezaが指揮を取
り、コーヒーが生産される方法を変えるだけでな
く、地域の全コミュニティの生活様式を変えるこ
とも重点を置く、独創的な持続可能コーヒープ
ロジェクトの一環として、このコーヒーは栽培さ
れました。」

生産国：Brazil
地域：Mococa
農園：Bob-O-Link
生産者：Marcos Croce
品種：Yellow Bourbon
栽培地標高：1100m
精製方法：Natural

Bobolink is a migratory bird that is
finding it increasingly difficult to make its
journey from Patagonia to the northern
hemisphere due to the monocultures that
spread all over America. This coffee was
called Bob-o-Link because it is produced
using integrated farming methods that
focus on the environment and humankind.
Initiated by the Fazenda Ambiental
Fortaleza, it is farmed as a part of a
unique sustainable coffee project aimed
at changing not only the way coffee is
produced, but also the lifestyles of the
entire community on a more general
level.

Country: Brazil
Region: Mococa
Farm: Bob-O-Link
Farmer: Marcos Croce
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1100m
Processing: Natural

#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！

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi
If we share it, you
get a free coffee!

Café Nazca

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roaster: Pasi Pelkonen

Roasted: 13/11/2019

Café Nazca

Café Nazca

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Café Nazca

焙煎日: 2019/11/13

焙煎家: Pasi Pelkonen

Chocolate • Pineapple • Fruity



SLURP **dark**

espresso

Brazil Bob-O-Link



Bobolink is a migratory bird that is finding it increasingly difficult to make its journey from Patagonia to the northern hemisphere due to the monocultures that spread all over America. This coffee was called Bob-o-Link because it is produced using integrated farming methods that focus on the environment and humankind. Initiated by the Fazenda Ambiental Fortaleza, it is farmed as a part of a unique sustainable coffee project aimed at changing not only the way coffee is produced, but also the lifestyles of the entire community on a more general level.

*Country: Brazil
Region: Mococa
Farm: Bob-O-Link
Farmer: Marcos Croce
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1100m
Processing: Natural*

**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

Café Nazca

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Pasi Pelkonen

チョコレート・パイナップル・フルーティ



SLURP dark

espresso

Brazil Bob-O-Link

Café Nazca

焙煎日: 2019/11/13

焙煎家: Pasi Pelkonen



焙煎家より一言

「Bob-O-Linkは、渡り鳥の一種で、アメリカ中に充満しているモノカルチャーにより、パタゴニアから北半球までの旅が年々困難になっている鳥の名前です。このコーヒーがBob-O-Linkと呼ばれているのは、人類と環境に焦点を当てた統合的な農業方法によって、このコーヒーが生産されたからです。Fazenda Ambiental Fortalezaが指揮を取り、コーヒーが生産される方法を変えるだけでなく、地域の全コミュニティの生活様式を変えることに重点を置く、独創的な持続可能コーヒープロジェクトの一環として、このコーヒーは栽培されました。」

生産国: Brazil
地域: Mococa
農園: Bob-O-Link
生産者: Marcos Croce
品種: Yellow Bourbon
栽培地標高: 1100m
精製方法: Natural

#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®

Café Nazca

jp.slurp.coffee/blog