

チョコレート・ヘーゼルナッツ・キャラメル

Chocolate・Hazelnut・Caramel



SLURP
medium
espresso

Fazenda Dona Nenem



焙煎家より一言

「Eduardo Camposはコーヒー農家として1977年に働き始めました。ブラジルでは、コーヒーを認定するという概念が来る前から、人々は自然保護に重点を置いてきました。ブラジルに昔から生えている木や茂みは植え替えられ、牛を飼育することによる環境へのインパクトは、河川や小川での水の保護を通して埋め合わされています。コーヒーは機械を使わずにすべて手作業で栽培され、熟した実だけが手摘みで収穫されます。農園はUTZ認定とレインフォレスト・アライアンス認証を受けています。」

生産国：Brazil
地域：Minas Gerais
農園：Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos
品種：Yellow Bourbon
栽培地標高：1050 - 1100 m
精製方法：pulped 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®

KAFFE OBSCURA

jp.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Lasse Wuori



SLURP
medium
espresso

Fazenda Dona Nenem



Eduardo Campos started working as a coffee farmer in 1977. The Brazilian has paid special attention to nature long before the concept of certification even reached Brazil. The native trees and bushes are replanted and the impact of raised cattle is compensated via water protection in the rivers and brooks. The coffee is harvested manually as well as by modern machines that are able to harvest only the ripe cherries. The farm is UTZ certified as well as Rainforest Alliance certified.

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1050 - 1100 m
Processing: Pulped natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

焙煎日: 2019/11/13

焙煎家: Lasse Wuori

Chocolate • Hazelnut • Caramel



SLURP medium

espresso

Fazenda Dona Nenem

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Lasse Wuori



Eduardo Campos started working as a coffee farmer in 1977. The Brazilian has paid special attention to nature long before the concept of certification even reached Brazil. The native trees and bushes are replanted and the impact of raised cattle is compensated via water protection in the rivers and brooks. The coffee is harvested manually as well as by modern machines that are able to harvest only the ripe cherries. The farm is UTZ certified as well as Rainforest Alliance certified.

Country: Brazil

Region: Minas Gerais

Farm: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos

Varieties: Yellow Bourbon

Growing Altitude: 1050 - 1100 m

Processing: Pulped natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

チョコレート・ヘーゼルナッツ・キャラメル



SLURP medium espresso

Fazenda Dona Nenem



焙煎家より一言

「Eduardo Camposはコーヒー農家として1977年に働き始めました。ブラジルでは、コーヒーを認定するという概念が来る前から、人々は自然保護に重点を置いてきました。ブラジルに昔から生えている木や茂みは植え替えられ、牛を飼育することによる環境へのインパクトは、河川や小川での水の保護を通して埋め合わされています。コーヒーは機械を使わずにすべて手作業で栽培され、熟した実だけが手摘みで収穫されます。農園はUTZ認定とレインフォレスト・アライアンス認証を受けています。」

生産国：Brazil
地域：Minas Gerais
農園：Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos
品種：Yellow Bourbon
栽培地標高：1050 - 1100 m
精製方法：pulped 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®

KAFFE OBSCURA

jp.slurp.coffee/blog