

ミルクチョコレート・ココア・黄色のフルーツ

Milk chocolate · Cocoa · Yellow fruits



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



焙煎家より一言

「このペルーのオーガニックコーヒーは、1日を始めるのにぴったりのコーヒーです。フルーツとチョコレートの風味のバランスが絶妙です。Añas Blueは、責任を持って、かつ持続可能な方法でコーヒーを生産するという共通のビジョンをもったペルーの小規模農家たちによって栽培されました。オーガニック栽培を行うことにより、未来世代の子どもたちが、将来大人になって両親のコーヒー農家を継ぐことが可能になります。この地域の多くの農家は、2代目、3代目のコーヒー農家で、栽培されたコーヒーは共用のウォッシングステーションに運ばれ、そこからヨーロッパへ輸送されていきます。」

生産国：Peru
地域：Cajamarca
農園：Añas Blue
生産者：Coopagro cooperative
品種：Catimor, Caturra, Typica
栽培地標高：1600-2100m
精製方法：Washed

#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！

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHWE

Kahwe



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



This Peruvian organically grown coffee is a wonderful way to start your morning. It is balanced with notes of both fruits and chocolate. Añas Blue is made up of Peruvian smallholders who have a shared vision of farming coffee in a responsible and sustainable way. Organic farming enables the future generations of the family farms a possibility of continuing their parents work. Most farms are second or third generation farms and the coffee is delivered to a shared washing station, where the coffee continues its travel to Europe.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Añas Blue
Producer: Coopagro cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1600-2100m
Processing: Washed

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

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Joel Marttala

Roasted: 27/11/2019

Kahwe

焙煎日: 2019/11/27

焙煎家: Joel Marttala

Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits



SLURP *medium*

Peru Cajamarca Añas Blue



This Peruvian organically grown coffee is a wonderful way to start your morning. It is balanced with notes of both fruits and chocolate. Añas Blue is made up of Peruvian smallholders who have a shared vision of farming coffee in a responsible and sustainable way. Organic farming enables the future generations of the family farms a possibility of continuing their parents work. Most farms are second or third generation farms and the coffee is delivered to a shared washing station, where the coffee continues it's travel to Europe.

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Añas Blue
Producer: Coopagro cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1600-2100m
Processing: Washed*

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Joel Marttala

ミルクチョコレート・ココア・黄色のフルーツ



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



焙煎家より一言

「このペルーのオーガニックコーヒーは、1日を始めるのにぴったりのコーヒーです。フルーツとチョコレートの風味のバランスが絶妙です。Añas Blueは、責任を持って、かつ持続可能な方法でコーヒーを生産するという共通のビジョンをもったペルーの小規模農家たちによって栽培されました。オーガニック栽培を行うことにより、未来世代の子どもたちが、将来大人になって両親のコーヒー農家を継ぐことが可能になります。この地域の多くの農家は、2代目、3代目のコーヒー農家で、栽培されたコーヒーは共用のウォッシングステーションに運ばれ、そこからヨーロッパへ輸送されていきます。」

生産国：Peru
地域：Cajamarca
農園：Añas Blue
生産者：Coopagro cooperative
品種：Catimor, Caturra, Typica
栽培地標高：1600-2100m
精製方法：Washed

#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®

KAHWE

jp.slurp.coffee/blog

Kahwe

焙煎日: 2019/11/27

焙煎家: Joel Martala