

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 espresso

Peru Cajamarca Añas Blue



# SLURP medium espresso

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

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

#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!

SLURP®

KAHWE

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

Kahwe

焙煎日: 2019/11/27

Roasted: 27/11/2019

焙煎家: Joel Marttala

Roaster: Joel Marttala

**Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits**



# **SLURP** **medium**

**espresso**

*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](http://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

espresso

Peru Cajamarca Añas Blue

Kahwe

焙煎日: 2019/11/27

焙煎家: Joel Marttala



## 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](http://jp.slurp.coffee/blog)