

ナッツ・ダークチョコレート・フルーティ



SLURP
organic
espresso

Peru Añas Blues



焙煎家より一言

「このコーヒーは、果皮と果実をコーヒー豆から取り除くという伝統的なウォッシュド方法で精製された、オーガニック認定を受けたコーヒーです。コーヒー豆を洗ったあと、天気にもよりますが、高床の上で10日間ほど乾燥されます。中深煎りに巧みに焙煎された、穏やかでエレガントな、ナッツとチョコレート、そして熟した果実の風味が特徴のペルーのコーヒー。愛情たっぷり、Kustaviで焙煎されました。」

生産国：Peru
地域：Cajamarca
農園：Cooperative
品種：Catimor, Caturra, Typica
栽培地標高：1700m+
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®

Nuts · Dark Chocolate · Fruity



SLURP
organic
espresso

Peru Añas Blues



This coffee is certified organically grown, and processed by the traditional washed method, in which skin and fruit flesh are removed from the beans. After washing, the coffee is dried on raised beds for up to around 10 days, depending on the weather. Quiet, elegant Peru, with nuts, chocolate and ripe fruit notes rounded and deepened by a very tactful, backgrounded medium-dark roast. Roasted with love and care in Kustavi.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1700m+
Processing: Washed



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

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roaster: Tuomas Sandroos
Roasted: 27/11/2019
MOKKAPUU Roastery

焙煎家: Tuomas Sandroos
焙煎日: 2019/11/11
MOKKAPUU Roastery

Nuts • Dark Chocolate • Fruity



SLURP **organic** **espresso**

Peru Añas Blues



This coffee is certified organically grown, and processed by the traditional washed method, in which skin and fruit flesh are removed from the beans. After washing, the coffee is dried on raised beds for up to around 10 days, depending on the weather. Quiet, elegant Peru, with nuts, chocolate and ripe fruit notes rounded and deepened by a very tactful, backgrounded medium-dark roast. Roasted with love and care in Kustavi.

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1700m+
Processing: Washed*



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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Tuomas Sandroos

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Tuomas Sandroos

ナッツ・ダークチョコレート・フルーティ



SLURP organic

espresso

Peru Añas Blues



焙煎家より一言

「このコーヒーは、果皮と果実をコーヒー豆から取り除くという伝統的なウォッシュド方法で精製された、オーガニック認定を受けたコーヒーです。コーヒー豆を洗ったあと、天気にもよりますが、高床の上で10日間ほど乾燥されます。中深煎りに巧みに焙煎された、穏やかでエレガントな、ナッツとチョコレート、そして熟した果実の風味が特徴のペルーのコーヒー。愛情たっぷり、Kustaviで焙煎されました。」

生産国：Peru
地域：Cajamarca
農園：Cooperative
品種：Catimor, Caturra, Typica
栽培地標高：1700m+
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®

jp.slurp.coffee/blog