

チョコレート・キャラメル・アーモンド

Chocolate・Caramel・Almond



# SLURP dark



# SLURP dark

Brazil Fazenda California

Brazil Fazenda California



焙煎家より一言

「2004年、Saldanha一家は、JacarezinhoにあるFazenda California農園を手に入れました、Luiz妻のFlaviaは、ブラジルのコーヒーの新たな一面を人々に楽しんでもらえるよう、格別なコーヒーを生産するという目標を掲げ、コーヒーを農園を始めました。二人は、周囲の微気候がコーヒー栽培にとっても独得な土壌を作り上げていることに気づきました。それもそのはず、農園はCapricornの回帰線上、スペシャルティコーヒーが栽培される地域の南境に位置していたのです。寒めの気温、火山性土、そして降雨を含むはっきりとした四季が、特別なブラジルコーヒーの栽培を可能にしたのです。パッションと惜しみない努力で、LuizとFlaviaは、FazendaCalifornia農園を、ブラジルで最高のコーヒーを生産する農園へと成長させました。彼らのコーヒーは、これまでに何度も、最も名高いCup Of Excellence

生産国：Brazil  
地域：Paraná  
農園：Fazenda California  
生産者：Luiz and Flavia Rodrigues  
品種：Mundo Novo, Obata  
栽培地標高：800-900m  
精製方法：Natural

In 2004, the Saldanha family acquired the Fazenda California farm, located in the city of Jacarezinho. Luiz and his wife, Flavia began developing the farm with a vision to produce exceptional coffees that would allow people to experience Brazilian coffee with a new perspective. They found their surrounding microclimate to offer a very unique platform to cultivate coffee. The farm is located on the tropic of Capricorn, world's southern borderline for specialty coffee production. Colder temperatures, volcanic soil and four well defined seasons with good distribution of rainfall enable them to produce truly exceptional Brazilian coffee. Through passion and hard work Luiz and Flavia have raised Fazenda California to produce Brazil's best coffee, that has already won multiple prices including the highly valued Cup Of Excellence.

Country: Brazil  
Region: Paraná  
Farm: Fazenda California  
Farmer: Luiz and Flavia Rodrigues  
Varieties: Mundo Novo, Obata  
Growing Altitude: 800-900m  
Processing: Natural

を含め、数々の賞を獲得してきました。

Kahiwaでは、持続可能なビジネスと、農家との長期的な関係を前提に、格別においしいコーヒーを焙煎することにこだわっています。」

We roasted this to work especially well as a dark filter coffee. We find a delicious chocolate flavour with notes of sweet caramel and almonds in this coffee. Enjoy!

#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®

K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

**Chocolate • Caramel • Almond**

# SLURP dark

*Brazil Fazenda California*



In 2004, the Saldanha family acquired the Fazenda California farm, located in the city of Jacarezinho. Luiz and his wife, Flavia began developing the farm with a vision to produce exceptional coffees that would allow people to experience Brazilian coffee with a new perspective. They found their surrounding microclimate to offer a very unique platform to cultivate coffee. The farm is located on the tropic of Capricorn, world's southern borderline for specialty coffee production. Colder temperatures, volcanic soil and four well defined seasons with good distribution of rainfall enable them to produce truly exceptional Brazilian coffee. Through passion and hard work Luiz and Flavia have raised Fazenda California to produce Brazil's best coffee, that has already won multiple prizes including the highly valued Cup Of Excellence.

We roasted this to work especially well as a dark filter coffee. We find a delicious chocolate flavour with notes of sweet caramel and almonds in this coffee. Enjoy!

*Country: Brazil  
Region: Paraná  
Farm: Fazenda California  
Farmer: Luiz and Flavia Rodrigues  
Varieties: Mundo Novo, Obata  
Growing Altitude: 800-900m  
Processing: Natural*

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**K A H I W A**  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

チョコレート・キャラメル・アーモンド



# SLURP dark

Brazil Fazenda California



## 焙煎家より一言

「2004年、Saldanha一家は、JacarezinhoにあるFazenda California農園を手に入れました、Luiz妻のFlaviaは、ブラジルのコーヒーの新たな一面を人々に楽しんでもらえるよう、格別なコーヒーを生産するという目標を掲げ、コーヒーを農園を始めました。二人は、周囲の微気候がコーヒー栽培にとっても独特な土壌を作り上げていることに気づきました。それもそのはず、農園はCapricornの回帰線上、スペシャルティコーヒーが栽培される地域の南境に位置していたのです。寒めの気温、火山性土、そして降雨を含むはっきりとした四季が、特別なブラジルコーヒーの栽培を可能にしたのです。パッションと惜しみない努力で、LuizとFlaviaは、FazendaCalifornia農園を、ブラジルで最高のコーヒーを生産する農園へと成長させました。彼らのコーヒーは、これまでに何度も、最も名高いCup Of Excellence

を含め、数々の賞を獲得してきました。

Kahiwaでは、持続可能なビジネスと、農家との長期的な関係を前提に、格別においしいコーヒーを焙煎することにこだわっています。」

生産国：Brazil

地域：Paraná

農園：Fazenda California

生産者：Luiz and Flavia Rodrigues

品種：Mundo Novo, Obata

栽培地標高：800-900m

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®

K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

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