

種のある果物・レーズン・ポルトワイン

Stone fruits · Raisins · Porto wine



SLURP light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



生産者より一言

「私の名前はMaría Guerrero、29歳で、コーヒーと蘭と美しい滝の地、District of La Coipa出身です。私はコーヒー農家の娘で、学校の先生でもあり、コーヒー生産者でもあります。自然に囲まれた育ったので、自然が大好きです。」

焙煎家のJuancaから一言

「Mariaの栽培するマイクロロットは、私たちの持続可能コーヒープロジェクト、#WEAREFAMILIAの一部です。ダイレクトトレードはもちろんのこと、コーヒーの有機栽培と生産者との長期的な協力関係を促進することが目的です。」

生産国：Peru

地域：Cajamarca, Jaen

農園：Finca Guayaquil

生産者：Maria Guerrero

品種：typica, pache, red bourbon

栽培地標高：1800m

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®

Cafetoria Roastery



SLURP light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



My name is María Guerrero, I am 29 years old and I come from the District of La Coipa, the land of coffee, orchids and beautiful waterfalls. I am the daughter of coffee farmers. I am a teacher at a school and also a coffee farmer myself. I love nature because it is the natural environment where I grew up.

Country: Peru

Region: Cajamarca, Jaen

Farm: Finca Guayaquil

Farmer: Maria Guerrero

Varieties: typica, pache, red bourbon

Growing Altitude: 1800m

Processing: washed

Notes from Juanca, our coffee roaster:
The microlots from Maria are a part of our sustainable coffee project #WEAREFAMILIA. We are going beyond direct trade, promoting organic cultivation and long-term cooperation with farmers.

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roasted: 08/12/2019

Roaster: Ivan Juanca Oré

Cafetoria Roastery

焙煎日: 2019/12/08

焙煎家: Ivan Juanca Oré

Stone fruits • Raisins • Porto wine



SLURP light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



My name is María Guerrero, I am 29 years old and I come from the District of La Coipa, the land of coffee, orchids and beautiful waterfalls. I am the daughter of coffee farmers. I am a teacher at a school and also a coffee farmer myself. I love nature because it is the natural environment where I grew up.

*Country: Peru
Region: Cajamarca, Jaen
Farm: Finca Guayaquil
Farmer: Maria Guerrero
Varieties: typica, pache, red bourbon
Growing Altitude: 1800m
Processing: washed*

Notes from Juanca, our coffee roaster:
The microlots from Maria are a part of our sustainable coffee project #WEAREFAMILIA. We are going beyond direct trade, promoting organic cultivation and long-term cooperation with farmers.

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

種のある果物・レーズン・ポルトワイン



SLURP
light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



生産者より一言

「私の名前はMaría Guerrero、29歳で、コーヒーと蘭と美しい滝の地、District of La Coipa出身です。私はコーヒー農家の娘で、学校の先生でもあり、コーヒー生産者でもあります。自然に囲まれた育ったので、自然が大好きです。」

焙煎家のJuancaから一言

「Mariaの栽培するマイクロロットは、私たちの持続可能コーヒープロジェクト、#WEAREFAMILIAの一部です。ダイレクトトレードはもちろんのこと、コーヒーの有機栽培と生産者との長期的な協力関係を促進することが目的です。」

生産国：Peru

地域：Cajamarca, Jaen

農園：Finca Guayaquil

生産者：Maria Guerrero

品種：typica, pache, red bourbon

栽培地標高：1800m

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