

トフィー・ダークチョコレート・ブラックカラント



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



焙煎家より一言

「Karatu EstateはタンザニアのMbeya市にある最も古いエステートです。1971年にドイツ人入植者たちによって創設されました。そこでは、野生の動物がたびたび農園を訪れるので、土地を肥やし、野生生物を支えるエコシステムが自然に作られています。熟したコーヒーの実実は果実が取り除かれたあと、3〜4日間発酵されます。その後、きれいな水ですすがれ、14〜16日間、高床のアフリカンベッドの上で乾燥されます。その間、パーチメントコーヒーは均等に乾燥するように頻繁にひっくり返され、暑い日中や夜にはカバーがかけられます。これらの過程が終わると、コーヒーは袋詰めされ、状態を整えるために冷たい部屋で保管されます。どうぞ、このコーヒーをお楽しみください！」

生産国: Tanzania
地域: Manyara, Karatu
農園: Karatu Coffee Estate
品種: Kent
栽培地標高: 1600-1800m
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！

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

Toffee・Dark Chocolate・Black Currant



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate is one of the oldest estates in Mbeya. It was started by German settlers in 1971. Wild animals frequent the farm, adding natural fertilization to the land and creating an ecosystem which supports the wildlife. Ripe coffee cherries are de-pulped and then fermented for 3-4 days. The coffee is then washed and dried on raised African beds for 14-16 days. The parchment coffee is constantly turned to ensure consistency and covered at night and during the hottest part of the day. The coffee is then bagged and stored in a cool store room for reconditioning. Enjoy!

Country: Tanzania
Region: Manyara, Karatu
Farm: Karatu Coffee Estate
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1600-1800m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Toffee • Dark Chocolate • Black Currant



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate is one of the oldest estates in Mbeya. It was started by German settlers in 1971. Wild animals frequent the farm, adding natural fertilization to the land and creating an ecosystem which supports the wildlife. Ripe coffee cherries are de-pulped and then fermented for 3-4 days. The coffee is then washed and dried on raised African beds for 14-16 days. The parchment coffee is constantly turned to ensure consistency and covered at night and during the hottest part of the day. The coffee is then bagged and stored in a cool store room for reconditioning. Enjoy!

*Country: Tanzania
Region: Manyara, Karatu
Farm: Karatu Coffee Estate
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1600-1800m
Processing: Washed*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

トフィー・ダークチョコレート・ブラックカラント



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



焙煎家より一言

「Karatu EstateはタンザニアのMbeya市にある最も古いエステートです。1971年にドイツ人入植者たちによって創設されました。そこでは、野生の動物がたびたび農園を訪れるので、土地を肥やし、野生生物を支えるエコシステムが自然に作られています。熟したコーヒーの実実は果実を取り除かれたあと、3～4日間発酵されます。その後、きれいな水ですすがれ、14～16日間、高床のアフリカンベッドの上で乾燥されます。その間、パーチメントコーヒーは均等に乾燥するように頻繁にひっくり返され、暑い日中や夜にはカバーがかけられます。これらの過程が終わると、コーヒーは袋詰され、状態を整えるために冷たい部屋で保管されます。どうぞ、このコーヒーをお楽しみください！」

生産国：Tanzania
地域：Manyara, Karatu
農園：Karatu Coffee Estate
品種：Kent
栽培地標高：1600-1800m
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！

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog