

ブラックカラント・マンゴー・パパイア

Blackcurrant・Mango・Papaya



SLURP light



SLURP light

Kenya Gathiga AA

Kenya Gathiga AA



焙煎家より一言

「Gathigaウォッシングステーションは1953年に設立し、Aberdareの森を囲む地域に住む1490もの小規模農家がそこを利用しています。農家たちは手摘みしたコーヒーの実をその日のうちにウェットミルまで運びます。コーヒーの実は取り除かれ、水の中で15～23時間発酵されます。その後、きれいな水で4度すすがれ、8～15日間高床の上で乾燥されます。」

生産国：Kenya
地域：Kangema, Githiga
ウォッシングステーション：Gathiga wet mill
生産者：1490の小規模農家
品種：SL-28, Batian, Ruiru 11
栽培地標高：2570m
精製方法：Washed

The Gathiga washing station was founded in 1953 and it serves 1490 smallholders from the area surrounding the Aberdare forest. The farmers bring the coffee to the wet mill on the day it was picked on. The coffee is depulped and fermented underwater for 15-23 hours after which it is rinsed with clean water four times. The coffee is dried on raised beds for 8-15 days.

Country: Kenya
Region: Kangema, Githiga
Washing station: Gathiga wet mill
Farmer: 1490 smallholders
Varieties: SL-28, Batian, Ruiru 11
Growing Altitude: 2570m
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®

ANKA
PAAHTIMO

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

ANKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

焙煎日: 2019/12/22

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Blackcurrant • Mango • Papaya



SLURP light

Kenya Gathiga AA



The Gathiga washing station was founded in 1953 and it serves 1490 smallholders from the area surrounding the Aberdare forest. The farmers bring the coffee to the wet mill on the day it was picked on. The coffee is depulped and fermented underwater for 15-23 hours after which it is rinsed with clean water four times. The coffee is dried on raised beds for 8-15 days.

Country: Kenya
Region: Kangema, Githiga
Washing station: Gathiga wet mill
Farmer: 1490 smallholders
Varieties: SL-28, Batian, Ruiru 11
Growing Altitude: 2570m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Maurício

ブラックカラント・マンゴー・パパイヤ



SLURP
light

Kenya Gathiga AA



焙煎家より一言

「Gathigaウォッシングステーションは1953年に設立し、Aberdareの森を囲む地域に住む1490もの小規模農家がそこを利用しています。農家たちは手摘みしたコーヒーの実をその日のうちにウェットミルまで運びます。コーヒーの実は取り除かれ、水の中で15～23時間発酵されます。その後、きれいな水で4度すすがれ、8～15日間高床の上で乾燥されます。」

生産国：Kenya
地域：Kangema, Githiga
ウォッシングステーション：Gathiga wet mill
生産者：1490の小規模農家
品種：SL-28, Batian, Ruiru 11
栽培地標高：2570m
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®

ANKA
PAAHTIMO

jp.slurp.coffee/blog