

クリーミー・黒砂糖・パイナップル

Creamy・Brown sugar・Pineapple



SLURP  
light  
espresso

Honduras La Innovación



SLURP  
light  
espresso

Honduras La Innovación



焙煎家より一言

「このコーヒーはMauricio PenalbaのLa Innovacion農園から直接来ました。Mauricioはこの生豆に1kgあたり5.72€を支払いました。これは実にフェアトレードの2倍の価格です。彼の農園の名前はInnovation(革命)ですが、これは、Mauricioが新しいことに挑戦するのが好きなことから来ています。Mauricioは様々なコーヒー品種やフルーツの木、その他の木を使って、理想的な共生を実現させるために実験を始めました。彼はコーヒー栽培に有機肥料のみを使用しています。有機肥料が使われた土壌と、周りにある多種多様な木が、多くの種類の鳥やリスなど小動物のための住処づくりに良い影響を与えています。」

生産国：Honduras  
地域：Marcala  
農園：La Innovación  
生産者：Mauricio Penalba  
品種：Catuai, Gesha, Bourbon, Indio  
栽培地標高：1210-1250m  
精製方法：Natural

This coffee comes directly from Mauricio Penalba's La Innovacion farm. He has been paid 5.72 €/kg of raw coffee, which was more than two times the Fairtrade price. Farm is named as Innovation, since Mauricio likes to experiment new things. Mauricio began to experiment with different coffee varieties, with fruit and trees to achieve an ideal coexistence between them. He uses only organic fertilisers and this together with fruits and trees has created microclimate that habitat different varieties of birds and squirrels.

Country: Honduras  
Region: Marcala  
Farm: La Innovación  
Farmer: Mauricio Penalba  
Varieties: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio  
Growing Altitude: 1210-1250m  
Processing: 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！

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

**Creamy • Brown sugar • Pineapple**



# SLURP light espresso

Honduras La Innovación



This coffee comes directly from Mauricio Penalba's La Innovacion farm. He has been paid 5.72 €/kg of raw coffee, which was more than two times the Fairtrade price. Farm is named as Innovation, since Mauricio likes to experiment new things. Mauricio began to experiment with different coffee varieties, with fruit and trees to achieve an ideal coexistence between them. He uses only organic fertilisers and this together with fruits and trees has created microclimate that habitat different varieties of birds and squirrels.

*Country: Honduras  
Region: Marcala  
Farm: La Innovación  
Farmer: Mauricio Penalba  
Varieties: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio  
Growing Altitude: 1210-1250m  
Processing: Natural*

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

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

クリーミー・黒砂糖・パイナップル



SLURP  
light  
espresso

Honduras La Innovación



焙煎家より一言

「このコーヒーはMauricio PenalbaのLa Innovacion農園から直接来ました。Mauricioはこの生豆に1kgあたり5.72€を支払いました。これは実にフェアトレードの2倍の価格です。彼の農園の名前はInnovation（革命）ですが、これは、Mauricioが新しいことに挑戦するのが好きなことから来ています。Mauricioは様々なコーヒー品種やフルーツの木、その他の木を使って、理想的な共生を実現させるために実験を始めました。彼はコーヒー栽培に有機肥料のみを使用しています。有機肥料が使われた土壌と、周りにある多種多様な木が、多くの種類の鳥やリスなど小動物のための住処づくりに良い影響を与えています。」

生産国：Honduras

地域：Marcala

農園：La Innovación

生産者：Mauricio Penalba

品種：Catuai, Gesha, Bourbon, Indio

栽培地標高：1210-1250m

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®

ANKA  
PAAHTIMO

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

Inka Paahtimo

焙煎日: 2019/12/22

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio