

ナッツ・オレンジ・プラム

Nutty · Orange · Plum



SLURP medium

Brazil Primavera



SLURP medium

Brazil Primavera



焙煎家より一言

「Fazenda Primaveraは、ブラジル東部にあるMinas Gerais州のAngelândiaという所にある農園です。Primaveraはこれまで、新しい農業研究や農業技術、消費者の嗜好の新しい動向にいち早く目をつけてきました。例えば、マイクロロットは高床の上で乾燥させられ、コーヒーは農園のある特定のプロットで、日陰をつくる木とともに混作されています。ハニープロセスをすることで水の使用を抑え、コーヒーは常に最高のプロファイルを求めて味と質の評価が行われています。Primaveraはブラジルのスペシャルティコーヒーの未来そのものです！このロットで使われたハニープロセス方法では、コーヒーの甘さと奥深さを引き出すため、コーヒーの実の水を使わず、風味をできるだけたくさん残す方法で精製されました。」

生産国：Brazil
地域：Chapada de Minas
農園：Primavera
品種：Yellow Catuai
栽培地標高：1000m
精製方法：Honey

#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！

Fazenda Primavera is located in the municipality of Angelândia, Minas Gerais. Primavera's agility in responding to new agricultural research and technology and to new trends in consumer preference is one of its main assets. For example, micro lots are dried on raised beds, coffee is intercropped with shade trees on specially selected plots of the property, Honey processing eliminates the use of water, and coffee is evaluated constantly to find the best cup profiles. Primavera is the future of Brazil specialty coffee! The Honey processing method used for this lot involves separating the bean from the cherry pulp without the use of water to leave the maximum mucilage in contact with the coffee to increase sweetness and complexity.

Country: Brazil
Region: Chapada de Minas
Farm: Primavera
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 1000m
Processing: Honey

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

Inka Paahtimo

焙煎日: 2019/12/22

Roasted: 22/12/2019

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Nutty • Orange • Plum



SLURP medium

Brazil Primavera



Fazenda Primavera is located in the municipality of Angelândia, Minas Gerais. Primavera's agility in responding to new agricultural research and technology and to new trends in consumer preference is one of its main assets. For example, micro lots are dried on raised beds, coffee is intercropped with shade trees on specially selected plots of the property, Honey processing eliminates the use of water, and coffee is evaluated constantly to find the best cup profiles. Primavera is the future of Brazil specialty coffee! The Honey processing method used for this lot involves separating the bean from the cherry pulp without the use of water to leave the maximum mucilage in contact with the coffee to increase sweetness and complexity.

Country: Brazil
Region: Chapada de Minas
Farm: Primavera
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 1000m
Processing: Honey

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 Mauricio

ナッツ・オレンジ・プラム



SLURP medium

Brazil Primavera



焙煎家より一言

「Fazenda Primaveraは、ブラジル東部にあるMinas Gerais州のAngelândiaという所にある農園です。Primaveraはこれまで、新しい農業研究や農業技術、消費者の嗜好の新しい動向にいち早く目をつけてきました。例えば、マイクロロットは高床の上で乾燥させられ、コーヒーは農園のある特定のプロットで、日陰をつくる木とともに混作されています。ハニープロセスをすることで水の使用を抑え、コーヒーは常に最高のプロファイルを求めて味と質の評価が行われています。Primaveraはブラジルのスペシャルティコーヒーの未来そのものです！このロットで使われたハニープロセス方法では、コーヒーの甘さと奥深さを引き出すため、コーヒーの実の水を使わず、風味をできるだけたくさん残す方法で精製されました。」

生産国：Brazil
地域：Chapada de Minas
農園：Primavera
品種：Yellow Catuai
栽培地標高：1000m
精製方法：Honey

#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