

チョコレート・フルーティ・ヌガー



# SLURP organic

Colibri



焙煎家より一言

「このコーヒーは、Chanchamayoの農園、Tropical Mountainsから来たシングルエステートのオーガニックコーヒーです。この素晴らしいコーヒーを、生産者から直接買い求めました。Thomasと妻のGisellaは、全収入の3%を地元の子供たちの教育支援に充てています。農家たちは持続可能な有機農園に献身しており、コーヒー栽培に使われるすべてのエネルギーが再生可能なものから作られています。普通は捨てられるカスカラ（コーヒー豆の皮）を、エネルギーとして利用しているのです。」

このコーヒーは、チョコレートとほのかなフルーツの風味が特徴です。焙煎度合はフルシティで、このコーヒーが持つチョコレートの風味が引き出されています。」

#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！

Cafe Nazca

SLURP®

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

Chocolate・Fruity・Nougat



# SLURP organic

Colibri



This coffee is a single estate organic coffee from the Tropical Mountains farm in Chanchamayo. We sourced this wonderful coffee directly from the farmer. Thomas and his wife Gisella donate 3% of all of their income to support the education of local village children. The farmers have committed to sustainable and organic farming and all the used energy is from renewable sources. They produce energy from the cascara of the coffee beans instead of dumping it.

This coffee has a pleasant chocolate flavour together with soft fruitiness. The roast degree is Full City, which highlights the chocolate flavours of this coffee.

Country: Peru  
Region: Chanchamayo  
Farm: Tropical Mountains  
Farmer: Thomas and Gisella Schwegler  
Varieties: Caturra  
Growing Altitude: 1550-1800m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

Cafe Nazca

SLURP®

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

Cafe Nazca

Roasted: 23.12.2019

Roaster: Pasi Pelkonen

Cafe Nazca

焙煎日: 2019/12/23

焙煎家: Pasi Pelkonen

**Chocolate • Fruity • Nougat**



# **SLURP** **organic**

*Colibri*



This coffee is a single estate organic coffee from the Tropical Mountains farm in Chanchamayo. We sourced this wonderful coffee directly from the farmer. Thomas and his wife Gisella donate 3% of all of their income to support the education of local village children. The farmers have committed to sustainable and organic farming and all the used energy is from renewable sources. They produce energy from the cascara of the coffee beans instead of dumping it.

This coffee has a pleasant chocolate flavour together with soft fruitiness. The roast degree is Full City, which highlights the chocolate flavours of this coffee.

*Country: Peru  
Region: Chanchamayo  
Farm: Tropical Mountains  
Farmer: Thomas and Gisella Schwegler  
Varieties: Caturra  
Growing Altitude: 1550-1800m  
Processing: Washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

*Cafe Nazca*

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

**Cafe Nazca**

**Roasted: 23.12.2019**

**Roaster: Pasi Pelkonen**

チョコレート・フルーティ・ヌガー



# SLURP organic

Colibri

Cafe Nazca

焙煎日: 2019/12/23

焙煎家: Pasi Pelkonen



## 焙煎家より一言

「このコーヒーは、Chanchamayoの農園、Tropical Mountainsから来たシングルエステートのオーガニックコーヒーです。この素晴らしいコーヒーを、生産者から直接買い求めました。Thomasと妻のGisellaは、全収入の3%を地元の子供たちの教育支援に充てています。農家たちは持続可能な有機農園に献身しており、コーヒー栽培に使われるすべてのエネルギーが再生可能なものから作られています。普通は捨てられるカスカラ（コーヒー豆の皮）を、エネルギーとして利用しているのです。」

このコーヒーは、チョコレートとほのかなフルーツの風味が特徴です。焙煎度合はフルシティで、このコーヒーが持つチョコレートの風味が引き出されています。」

生産国: Peru  
地域: Chanchamayo  
農園: Tropical Mountains  
生産者: Thomas and Gisella Schwegler  
品種: Caturra  
栽培地標高: 1550-1800m  
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®

Cafe Nazca

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