

トロピカルフルーツ・ミルクチョコレート・さくらんぼ



SLURP organic

Lagarto



焙煎家より一言

「COMSAはホンデュラスのMarcalaにある協同組合で、トップクラスのコーヒーを産出することで有名です。COMSA協同組合の目標は、地域の貧困を減らし、持続可能な発展を促すことです。このコーヒーは、選ばれた最高ランクの農家から来た、オーガニックのものです。トロピカルフルーツやパイナップル、さくらんぼのような酸味が感じられます。」

生産国：Honduras
地域：Marcala
農園：COMSA Cooperative
品種：Blend
栽培地標高：1200-1700m
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

Tropical fruits · Milk Chocolate · Cherry



SLURP organic

Lagarto



COMSA is a cooperative located in Marcala Honduras, which is famous for their top quality coffee. COMSA Cooperatives target is to reduce poverty and help the progress of sustainable development in the region. This coffee comes only from selected highest rank farms and is organic. The aroma of the coffee has notes of tropical fruits, like pineapple and a cherry-like nice acidity.

Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: COMSA Cooperative
Varieties: Blend / Sekoitus
Growing Altitude: 1200-1700m
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

Cafe Nazca

焙煎日: 2020/01/07

焙煎家: Pasi Pelkonen

Cafe Nazca

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pasi Pelkonen

Tropical fruits • Milk Chocolate • Cherry



SLURP **organic**

Lagarto



COMSA is a cooperative located in Marcala Honduras, which is famous for their top quality coffee. COMSA Cooperatives target is to reduce poverty and help the progress of sustainable development in the region. This coffee comes only from selected highest rank farms and is organic. The aroma of the coffee has notes of tropical fruits, like pineapple and a cherry-like nice acidity.

*Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: COMSA Cooperative
Varieties: Blend / Sekoitus
Growing Altitude: 1200-1700m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Cafe Nazca

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pasi Pelkonen

トロピカルフルーツ・ミルクチョコレート・さくらんぼ



SLURP organic

Lagarto



焙煎家より一言

「COMSAはホンデュラスのMarcalaにある協同組合で、トップクラスのコーヒーを産出することで有名です。COMSA協同組合の目標は、地域の貧困を減らし、持続可能な発展を促すことです。このコーヒーは、選ばれた最高ランクの農家から来た、オーガニックのものです。トロピカルフルーツやパイナップル、さくらんぼのような酸味が感じられます。」

生産国：Honduras
地域：Marcala
農園：COMSA Cooperative
品種：Blend
栽培地標高：1200-1700m
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

Cafe Nazca

焙煎日: 2020/01/07

焙煎家: Pasi Pelkonen