

ダークチョコレート・トロピカルフルーツ・パイナップル



SLURP organic espresso

Lagarto



焙煎家より一言

「COMSAはホンジュラスの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

SLURP®

Cafe Nazca

jp.slurp.coffee/blog

Dark Chocolate • Tropical fruits • Cherry



SLURP organic espresso

Lagarto



Roasted: 7.1.2020

Cafe Nazca

Roaster: Pasi Pelkonen

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

Dark Chocolate • Tropical fruits • Cherry



SLURP *organic* espresso

Lagarto



Cafe Nazca

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pasi Pellonen

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

SLURP®

Cafe Nazca

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

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

ダークチョコレート・トロピカルフルーツ・パイナップル



SLURP organic espresso

Lagarto



Cafe Nazca

焙煎日: 2020/01/07

焙煎家: Pasi Pelkonen

焙煎家より一言

「COMSAはホンジュラスの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

SLURP®

Cafe Nazca

#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！

jp.slurp.coffee/blog