SLURP dark

Rwanda Nyamalinda



焙煎家より一言

「姉妹のFrancineとImmaculeeは、ルワン ダで起きた大虐殺で一家全員を亡くした数 年後に、地元に帰りコーヒー農園を始める 決意をしました。コーヒーの実を初めて収 穫する時がやってくると、次は自分たちの ウォッシングステーションを作ろうと決意 しました。そして栽培から精製へと仕事の 幅を広げました。今では、自分たちでコー ヒーを栽培し精製する他に、近所の農家、 特に女性が運営する農家からコーヒーの実 を買い取ったりもしています。」

牛産国:Rwanda 地域:Western province 農園:Nyamalinda 生産者: Nyamalinda coop 品種:red bourbon 栽培地標高: 1800 m 精製方法: washed

> #slurpcoffee を使って、 おいしいコーヒータイムの

2020

27

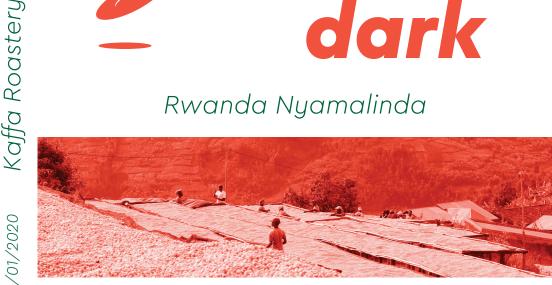
Roaster: Michael Akins

KAFFA ROASTERY

ip.slurp.coffee/blog



Rwanda Nyamalinda



Francine and Immaculee are two sisters that decided to return to their family home and start a coffee farm, a few years after losing their whole family in the genocide in Rwanda. When their first harvest came, they decided that their next step was to build a washing station of their own. So they moved from planting, to harvesting, to processing. Now they do not only produce and process their own coffee, but also buy coffee cherries from neighbouring farms. especially those run by women.

Country: Rwanda Region: Western province Farm: Nyamalinda Farmer: Nyamalinda coop Varieties: red bourbon Growing Altitude: 1800 m Processing: washed



Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi get a free coffee!





Rwanda Nyamalinda



Francine and Immaculee are two sisters that decided to return to their family home and start a coffee farm, a few years after losing their whole family in the genocide in Rwanda. When their first harvest came, they decided that their next step was to build a washing station of their own. So they moved from planting, to harvesting, to processing. Now they do not only produce and process their own coffee, but also buy coffee cherries from neighbouring farms, especially those run by women.

Country: Rwanda Region: Western province Farm: Nyamalinda Farmer: Nyamalinda coop Varieties: red bourbon Growing Altitude: 1800 m Processing: washed

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

If we share it, you get a free coffee!







Rwanda Nyamalinda



焙煎家より一言

「姉妹のFrancineとImmaculeeは、ルワンダで起きた大虐殺で一家全員を亡くした数年後に、地元に帰りコーヒー農園を始める決意をしました。コーヒーの実を初めて収穫する時がやってくると、次は自分たち決しました。そして栽培から精製へと仕事の幅を広げました。今では、自分たちで温を広げました。場では、近所の農家に女性が運営する農家からコーヒーの実を買い取ったりもしています。」

生産国:Rwanda

地域:Western province 農園:Nyamalinda

生産者:Nyamalinda coop 品種:red bourbon

栽培地標高:1800 m 精製方法:washed

The same of the sa

#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!

