

キャラメル化した砂糖・煎りアーモンド・焙煎されたデーツ

Caramelized sugar · Toasty almonds · Roasted dates



# 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、地元へ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。」

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

#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®

KAFFA ROASTERY

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



# SLURP dark

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!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

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

Kaffa Roastery

焙煎日: 2020/01/21

焙煎家: Michael Akins

Kaffa Roastery

Roasted: 21/01/2020

Roaster: Michael Akins

**Caramelized sugar • Toasty almonds • Roasted dates**



# SLURP dark

*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!



**SLURP®**

KAFFA ROASTERY

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

Kaffa Roastery

Roasted: 21/01/2020

Roaster: Michael Akins

キャラメル化した砂糖・煎りアーモンド・焙煎されたデーツ



# 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。」

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



#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®

KAFFA ROASTERY

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