

料理に使うスパイス・ナッツ・メープルシロップ



SLURP dark

espresso

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

Baking spices · Nuts · Maple syrup



SLURP dark

espresso

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

Kaffa Roastery

焙煎日: 2020/01/21

焙煎家: Michael Akins

Kaffa Roastery

Roasted: 21/01/2020

Roaster: Michael Akins

Baking spices • Nuts • Maple syrup



SLURP dark

espresso

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*



SLURP®

KAFFA ROASTERY

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

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 21/01/2020

Roaster: Michael Akins

料理に使うスパイス・ナッツ・メープルシロップ



SLURP dark

espresso

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