

クランベリー・マンダリンオレンジ・ミルクチョコレート

Cranberry · Mandarin · Milk Chocolate

Kaffe Obscura

焙煎日: 2020/01/22

焙煎家: Lasse Wuori



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



## 焙煎家より一言

「Mierisch家はニカラグアで4世代にもわたってコーヒー栽培を行ってきました。彼らが栽培するコーヒーは年々品質が高まり、近年ではカップオブエクセレンスを獲得するなど、偉大な功績を残しています。一家は近年、彼らが住むニカラグアから車で6時間のところにあるホンジュラスに拠点を移しました。2011年、Mierisch一家はこのコーヒーFinca Cerro Azulを、Azul Meambar国立公園があることで知られるホンジュラスのComayagua市Siguatepeque村で再生させるプロジェクトを行っており、すでに良好な結果を生み出しています」

生産国: Honduras  
地域: Comayagua  
農園: Finca Cerro Azul  
生産者: Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
品種: Red Catuai  
栽培地標高: 1450 - 1900 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®

KAFFE OBSCURA

jp.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

Roasted: 22/01/2020

Roaster: Lasse Wuori



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



The Mierisch family has been growing coffee for 4 generations in Nicaragua. They have achieved great results proven by the steady increase in quality and success in the Cup of Excellence competition. They have chosen to take their expertise to Honduras, a six-hour drive from their home in Nicaragua. In 2011 the Mierisch family started the project of revitalizing Finca Cerro Azul in the region of the National Park Azul Meambar in Siguatepeque, Comayagua, Honduras, across El Cielito, Santa Barbara on the other side of Lake Yojoa, which has proven itself with great quality results.

Country: Honduras  
Region: Comayagua  
Farm: Finca Cerro Azul  
Farmer: Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
Varieties: Red Catuai  
Growing Altitude: 1450 - 1900 m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi  
If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

**Cranberry • Mandarin • Milk Chocolate**



# **SLURP** **medium**

*Honduras Finca Cerro Azul*



The Mierisch family has been growing coffee for 4 generations in Nicaragua. They have achieved great results proven by the steady increase in quality and success in the Cup of Excellence competition. They have chosen to take their expertise to Honduras, a six-hour drive from their home in Nicaragua. In 2011 the Mierisch family started the project of revitalizing Finca Cerro Azul in the region of the National Park Azul Meambar in Siguatepeque, Comayagua, Honduras, across El Cielito, Santa Barbara on the other side of Lake Yojoa, which has proven itself with great quality results.

*Country: Honduras  
Region: Comayagua  
Farm: Finca Cerro Azul  
Farmer: Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
Varieties: Red Catuai  
Growing Altitude: 1450 - 1900 m  
Processing: Washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**KAFFE OBSCURA**

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

*Kaffe Obscura*

**Roasted:** 22/01/2020

**Roaster:** Lasse Wuori

クランベリー・マンダリンオレンジ・ミルクチョコレート



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



## 焙煎家より一言

「Mierisch家はニカラグアで4世代にもわたってコーヒー栽培を行ってきました。彼らが栽培するコーヒーは年々品質が高まり、近年ではカップオブエクセレンスを獲得するなど、偉大な功績を残しています。一家は近年、彼らが住むニカラグアから車で6時間のところにあるホンジュラスに拠点を移しました。2011年、Mierisch一家はこのコーヒーFinca Cerro Azulを、Azul Meambar国立公園があることで知られるホンジュラスのComayagua市Siguatepeque村で再生させるプロジェクトを行っており、すでに良好な結果を生み出しています」

生産国：Honduras  
地域：Comayagua  
農園：Finca Cerro Azul  
生産者：Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
品種：Red Catuai  
栽培地標高：1450 - 1900 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®

KAFFE OBSCURA

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

Kaffe Obscura

焙煎日: 2020/01/22

焙煎家: Lasse Wuori