

ココア・グレープフルーツ・ピーカンナッツ

Cocoa · Grapefruit · Pecan



# SLURP organic

Peru Papagayo



# SLURP organic

Peru Papagayo



焙煎家より一言

「CECAFE団体は、民主的に構成された組織です。選出されたメンバーたちは、異なる地域の指揮監督と、女性の社会進出を念頭に置いた教育を担います。日々の仕事は、結束、近隣同士の助け合い、そして情報へのアクセスといった、民主的価値によって特徴づけられます。このコーヒーはKustavi列島で少量ずつ丁寧に焙煎されました。焙煎のプロファイルはフルシティです。」

生産国：Peru  
地域：Lonya Grande  
農園：Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande  
生産者：cooperative CECAFE  
品種：Pache, Catimor  
栽培地標高：1300 - 1800m  
精製方法：Washed

The organization CECAFE is democratically structured - the committees of elected members are divided into areas of leadership, supervision and education with a focus on women's advancement. Daily work is characterized by democratic values of solidarity, neighbourly help and access to information. This coffee has been roasted in small batches in the Kustavi archipelago. The roast profile is Full City to perfectly fit this cup.

Country: Peru  
Region: Lonya Grande  
Farm: Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande  
Farmer: cooperative CECAFE  
Varieties: Pache, Catimor  
Growing Altitude: 1300 - 1800m  
Processing: 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！

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



SLURP®

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

SLURP®

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

Roaster: Tuomas Sandroos  
Roasted: 23/01/2020  
MOKKAPUU

焙煎家: Tuomas Sandroos  
焙煎日: 2020/01/23  
MOKKAPUU

Cocoa • Grapefruit • Pecan



# SLURP organic

Peru Papagayo



The organization CECAFE is democratically structured - the committees of elected members are divided into areas of leadership, supervision and education with a focus on women's advancement. Daily work is characterized by democratic values of solidarity, neighbourly help and access to information. This coffee has been roasted in small batches in the Kustavi archipelago. The roast profile is Full City to perfectly fit this cup.

Country: Peru  
Region: Lonya Grande  
Farm: Cooperativa Agraria Ecológica  
Cafetalera de Lonya Grande  
Farmer: cooperative CECAFE  
Varieties: Pache, Catimor  
Growing Altitude: 1300 - 1800m  
Processing: Washed

MOKKAPUU

Roasted: 23/01/2020

Roaster: Tuomas Sandroos



SLURP®

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

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

ココア・グレープフルーツ・ピーカンナッツ



# SLURP organic

Peru Papagayo



焙煎家より一言

「CECAFE団体は、民主的に構成された組織です。選出されたメンバーたちは、異なる地域の指揮監督と、女性の社会進出を念頭に置いた教育を担います。日々の仕事は、結束、近隣同士の助け合い、そして情報へのアクセスといった、民主的価値によって特徴づけられます。このコーヒーはKustavi列島で少量ずつ丁寧に焙煎されました。焙煎のプロファイルはフルシティです。」

生産国：Peru  
地域：Lonya Grande  
農園：Cooperativa Agraria Ecológica Cafetalera de Lonya Grande  
生産者：cooperative CECAFE  
品種：Pache, Catimor  
栽培地標高：1300 - 1800m  
精製方法：Washed

MOKKAPUU

焙煎日：2020/01/23

焙煎家：Tuomas Sandroos



SLURP®

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