

ココア・グレープフルーツ・ピーカンナッツ

Cocoa · Grapefruit · Pecan



SLURP organic

espresso

Peru Papagayo



SLURP organic

espresso

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

SLURP®

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

espresso

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

ココア・グレープフルーツ・ピーカンナッツ



SLURP organic espresso

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



#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®

jp.slurp.coffee/blog