

ダークチョコレート・黒砂糖・マジパン



SLURP dark

Colombia Yiver Vargas



焙煎家より一言

「Santa Lucia農園は1997年に創設されました。所有者のYiver Vargasは、コロンビアにおける農業改革の過程でこの農園を手に入れました。農園には17ヘクタールの耕された土地と、農園に自然の水を供給してくれる6ヘクタールの手付かずの森があります。耕された土地のうち、8ヘクタールの区画には、Caturra, Castillo and Tamboなどのコーヒー品種が、4ヘクタールの区画には、Pink BourbonとGeishaが育っています。Vargasはこの地域で、女性主体のコーヒー組織を運営しています。彼女の3人の子供の夫たちがプランテーションを手伝ってくれています。私自身がHuila地域を訪れ、このコーヒーをSLURPを楽しむ皆さんのために選びました。どうぞお楽しみください！」

生産国: Colombia
地域: La Plata, Huila
農園: Santa Lucia
生産者: Yiver Vargas
品種: Castillo
栽培地標高: 1650m
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

Dark chocolate · Brown sugar · Marzipan



SLURP dark

Colombia Yiver Vargas



The Santa Lucia farm was founded in 1997. The owner, Yiver Vargas got the farm through the process of agricultural reform in Colombia. The farm now has 17 hectares of cultivated land and 6 hectares of native forest where they have a natural water source. 8 hectares are planted with varieties such as Caturra, Castillo and Tambo. 4 hectares are planted with Pink Bourbon and Geisha. Vargas leads a women's coffee organization in the region. Her 3 kids in their 20's and husband help her in the plantation. The roastmaster has visited the Huila region himself to choose this coffee for Slurp's customers.

Country: Colombia
Region: La Plata, Huila
Farm: Santa Lucia
Farmer: Yiver Vargas
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1650m
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

Kaffe Obscura

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Lasse Wuori

Kaffe Obscura

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Lasse Wuori

Dark chocolate • Brown sugar • Marzipan



SLURP dark

Colombia Yiver Vargas



The Santa Lucia farm was founded in 1997. The owner, Yiver Vargas got the farm through the process of agricultural reform in Colombia. The farm now has 17 hectares of cultivated land and 6 hectares of native forest where they have a natural water source. 8 hectares are planted with varieties such as Caturra, Castillo and Tambo. 4 hectares are planted with Pink Bourbon and Geisha. Vargas leads a women's coffee organization in the region. Her 3 kids in their 20's and husband help her in the plantation. The roastmaster has visited the Huila region himself to choose this coffee for Slurp's customers.

*Country: Colombia
Region: La Plata, Huila
Farm: Santa Lucia
Farmer: Yiver Vargas
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1650m
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

Kaffe Obscura

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Lasse Wuori

ダークチョコレート・黒砂糖・マジパン



SLURP dark

Colombia Yiver Vargas



焙煎家より一言

「Santa Lucia農園は1997年に創設されました。所有者のYiver Vargasは、コロンビアにおける農業改革の過程でこの農園を手に入れました。農園には17ヘクタールの耕された土地と、農園に自然の水を供給してくれる6ヘクタールの手付かずの森があります。耕された土地のうち、8ヘクタールの区画には、Caturra, Castillo and Tamboなどのコーヒー品種が、4ヘクタールの区画には、Pink BourbonとGeishaが育っています。Vargasはこの地域で、女性主体のコーヒー組織を運営しています。彼女の3人の子供の夫たちがプランテーションを手伝ってくれています。私自身がHuila地域を訪れ、このコーヒーをSLURPを楽しむ皆さんのために選びました。どうぞお楽しみください！」

生産国：Colombia
地域：La Plata, Huila
農園：Santa Lucia
生産者：Yiver Vargas
品種：Castillo
栽培地標高：1650m
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