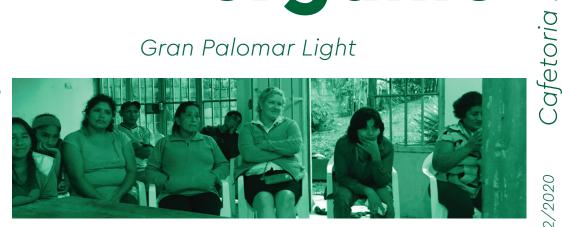
SLURP organic

Gran Palomar Light



焙煎家より一言

「このおいしいGran Palomarは、2002年 に私たちがコーヒーの冒険を始めることに決 めるきっかけとなったコーヒーです。コーヒ 一生産者たちと対話をするにつれ、コーヒー 牛産をめぐる様々な問題と、それらの問題が El Palomar地域の村人たちにどう影響を与え ているかを学びました。彼らの育てるコーヒ ーは素晴らしく、当時、ペルーのおいしいコ ーヒーを決める大会で2位に選ばれたほどで す。これは、彼らにとって讃えられるべきこ とではないでしょうか?私たちは、力を尽く して彼らを支えると約束し、今ここに、18 年間続く彼らとの良好な関係があります!

Gran Palomarにやみつきになるのは、その甘 さと、親しみやすい風味のためです。

普段楽しむコーヒーとしてぴったりです!」

#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!

CAFETORIA Ö

© COFFEE ROASTERY ©

ip.slurp.coffee/blog

牛産国:Peru

地域: Palomar, Chanchamayo 農園: Palomar Cooperative

品種:Caturra (60%), Typica (20%), Pache

(10%), Bourbon (10%) 栽培地標高:1200-1800m

精製方法:Washed



Gran Palomar Light



This delicious coffee. Gran Palomar, is the reason why we started our coffee adventure back in 2002. During a conversation with coffee producers, we learned about the current coffee crisis and how it was affecting the villagers of the El Palomar region. Their coffee was great and even won 2nd place in the Best Peruvian coffee at that time. Shouldn't this be a blessing to them? We promised to do our best to help them and - here we are, celebrating 18 years of friendly cooperation!

The secret to Gran Palomar's addictive taste is its sweetness and approachable flavour.

Perfect to have as your daily coffee!

Countru: Peru Region: Palomar, Chanchamayo Farm: Palomar Cooperative Varieties: Caturra (60%), Tupica (20%), Pache (10%), Bourbon (10%) Growing Altitude: 1200-1800m

> your coffee moment and tag @slurpkahvi

> > If we share it, you get a free coffee!

Post a pic about





Processing: washed



Roastery

Ore

Roaster: Ivan



Gran Palomar Light



This delicious coffee, Gran Palomar, is the reason why we started our coffee adventure back in 2002. During a conversation with coffee producers, we learned about the current coffee crisis and how it was affecting the villagers of the El Palomar region. Their coffee was great and even won 2nd place in the Best Peruvian coffee at that time. Shouldn't this be a blessing to them? We promised to do our best to help them and - here we are, celebrating 18 years of friendly cooperation!

The secret to Gran Palomar's addictive taste is its sweetness and approachable flavour.

Perfect to have as your daily coffee!

Country: Peru

Region: Palomar, Chanchamayo Farm: Palomar Cooperative

Varieties: Caturra (60%), Typica (20%), Pache

(10%), Bourbon (10%) Growing Altitude: 1200-1800m

Processing: washed



Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



SLURP organic

Gran Palomar Light



焙煎家より一言

「このおいしいGran Palomarは、2002年 に私たちがコーヒーの冒険を始めることに決 めるきっかけとなったコーヒーです。コーヒ 一生産者たちと対話をするにつれ、コーヒー 生産をめぐる様々な問題と、それらの問題が El Palomar地域の村人たちにどう影響を与え ているかを学びました。彼らの育てるコーヒ ーは素晴らしく、当時、ペルーのおいしいコ ーヒーを決める大会で2位に選ばれたほどで す。これは、彼らにとって讃えられるべきこ とではないでしょうか?私たちは、力を尽く して彼らを支えると約束し、今ここに、18 年間続く彼らとの良好な関係があります!

Gran Palomarにやみつきになるのは、その甘 さと、親しみやすい風味のためです。

普段楽しむコーヒーとしてぴったりです!」

牛産国:Peru

地域: Palomar, Chanchamayo 農園: Palomar Cooperative

品種: Caturra (60%), Typica (20%), Pache

(10%), Bourbon (10%) 栽培地標高:1200-1800m 精製方法: Washed



#slurpcoffee を使って、

