

マジパン・チョコレート・はちみつ



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。コーヒー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！」

生産国：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、
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

Marzipan · Chocolate · Honey



SLURP organic

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®

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

Roasted: 3/2/2020

Roaster: Ivan Ore

Cafetoria Roastery

焙煎日: 2020/02/03

焙煎家: Ivan Ore

Marzipan • Chocolate • Honey



SLURP **organic**

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®

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 3/2/2020

Roaster: Ivan Ore

Roaster: Ivan Ore

マジパン・チョコレート・はちみつ



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。コーヒー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のでしょうか？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！」

生産国：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、
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！

CAFETORIA



COFFEE ROASTERY

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog