

リッチなチョコレート・ローストナッツ・はちみつのような甘さ

Rich chocolate · Nuts · Honey-like sweetness



# SLURP organic

espresso

Gran Palomar Espresso Organic



# SLURP organic

espresso

Gran Palomar Espresso Organic



焙煎家より一言

「Gran Palomarは、2002年、Cafetoriaがペルーのジャングル中央にいるコーヒー生産者たちの小さなグループと共同で行ったプロジェクトの産物です。地元のプロデューサーたちと、楽しい時も辛い時も、信用、相互の成長、そして忠誠にもとづく、ただのダイレクトトレードを超える長期的な関係を築いてきたことを誇りに思っています。」

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

Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2002 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started long relationship with these producers that go beyond Direct Trade since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during difficult times.

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

ペルーのエスプレッソは、酸味が少し強いいためイタリアではそれほど馴染みがありませんが、Cafetoriaでは、コーヒーが本来もつ特徴を変えてエスプレッソに合うように焙煎するというチャレンジをポジティブに捉えています。はちみつの甘さやローストナッツのような風味が特徴このコーヒーは、複雑すぎない、それでいて風味がたっぷりのエスプレッソです。」

Peruvian espresso is not very used in Italy, because of its high acidity. However, for Cafetoria it is just a nice challenge to shape the coffee's character into an espresso. You will find a honey-like sweetness and roasted nuts. This is an espresso that is not too complex, yet full of flavour.



#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®

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

焙煎日: 2020/02/03

焙煎家: Ivan Ore

Cafetoria Roastery

焙煎日: 3/2/2020

焙煎家: Ivan Ore

**Rich chocolate • Nuts • Honey-like sweetness**



# **SLURP** **organic** espresso

*Gran Palomar Espresso Organic*



Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2002 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started long relationship with these producers that go beyond Direct Trade since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during difficult times.

Peruvian espresso is not very used in Italy, because of its high acidity. However, for Cafetoria it is just a nice challenge to shape the coffee's character into an espresso. You will find a honey-like sweetness and roasted nuts. This is an espresso that is not too complex, yet full of flavour.

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

Cafetoria Roastery

Roasted: 3/2/2020

Roaster: Ivan Ore

リッチなチョコレート・ローストナッツ・はちみつのような甘さ



# SLURP organic espresso

Gran Palomar Espresso Organic

Cafetoria Roastery

焙煎日: 2020/02/03

焙煎家: Ivan Ore



焙煎家より一言

「Gran Palomarは、2002年、Cafetoriaがペルーのジャングル中央にいるコーヒー生産者たちの小さなグループと共同で行ったプロジェクトの産物です。地元のプロデューサーたちと、楽しい時も辛い時も、信用、相互の成長、そして忠誠にもとづく、ただのダイレクトトレードを超える長期的な関係を築いてきたことを誇りに思っています。」

ペルーのエスプレッソは、酸味が少し強いいためイタリアではそれほど馴染みがありませんが、Cafetoriaでは、コーヒーが本来もつ特徴を変えてエスプレッソに合うように焙煎するというチャレンジをポジティブに捉えています。はちみつの甘さやローストナッツのような風味が特徴このコーヒーは、複雑すぎない、それでいて風味がいっぱいのエスプレッソです。」

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