

森のベリー・ワインガム・はちみつ



SLURP

medium

espresso

Nicaragua Finca El Bosque



焙煎家より一言

「Julio Peraltaは、Dipilto & Jalapa山脈に3つの農園を所有しています。そのうちの1つ、El Bosque農園は3つの丘にまたがっています。その農園の中にある、EL Bajaderoという名前の区画は、コーヒーの木に影を落としてくれるシェードツリーが生える、日当たりのいい斜面に位置しています。このコーヒーは、レッドハニー（コーヒーの種から実を取り除く作業の時に、パーチメントと粘液を種に残しておくと呼ばれる方法）で精製されました。この方法で精製することにより、ジューシーなボディとウォッシュドコーヒーのすっきり感が際立つようになります。」

シングルショットでさわやかな森のベリーの香りが楽しめるこのコーヒー。ダブルショットの際には、40g~42gの抽出されたコーヒー量に対し、18gのコーヒー粉を使用することをおすすめします。」

生産国: Nicaragua
地域: San Fernando, Nueva Segovia
農園: Finca El Bosque
生産者: Julio Peralta
品種: Catuai
栽培地標高: 1250m
精製方法: Red Honey

#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®

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog

Forest berries • Wine gums • Honey



SLURP

medium

espresso

Nicaragua Finca El Bosque



Julio Peralta has three farms in the Dipilto & Jalapa mountain range. The El Bosque farm spreads over three different hills. This plot, "EL Bajadero" is located on a sunny slope, with shade trees protecting the coffee. This coffee has been Red Honey processed, so the parchment and some of the mucilage is left on the bean when it is depulped. This processing creates both a juicy body and the cleanness of washed coffees.

A medium roasted fresh shot with notes of berries. For a double shot, we recommend using 18g of coffee for a 40-42g yield.

Country: Nicaragua
Region: San Fernando, Nueva Segovia
Farm: Finca El Bosque
Farmer: Julio Peralta
Varieties: Catuai
Growing Altitude: 1250m
Processing: Red Honey

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi
If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

Pirkanmaan
Paahtimo

www.slurp.coffee/blog

Forest berries • Wine gums • Honey



SLURP **medium** **espresso**

Nicaragua Finca El Bosque



Julio Peralta has three farms in the Dipilto & Jalapa mountain range. The El Bosque farm spreads over three different hills. This plot, "EL Bajadero" is located on a sunny slope, with shade trees protecting the coffee. This coffee has been Red Honey processed, so the parchment and some of the mucilage is left on the bean when it is depulped. This processing creates both a juicy body and the cleanness of washed coffees.

A medium roasted fresh shot with notes of berries. For a double shot, we recommend using 18g of coffee for a 40-42g yield.

Country: Nicaragua
Region: San Fernando, Nueva Segovia
Farm: Finca El Bosque
Farmer: Julio Peralta
Varieties: Catuai
Growing Altitude: 1250m
Processing: Red Honey

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

**Pirkanmaan
Paahtimo**

www.slurp.coffee/blog

森のベリー・ワインガム・はちみつ



SLURP medium

espresso

Nigaragua Finca El Bosque

焙煎家より一言

「Julio Peraltaは、Dipilto & Jalapa山脈に3つの農園を所有しています。そのうちの1つ、El Bosque農園は3つの丘にまたがっています。その農園の中にある、EL Bajaderoという名前の区画は、コーヒーの木に影を落としてくれるシェードツリーが生える、日当たりのいい斜面に位置しています。このコーヒーは、レッドハニー（コーヒーの種から実を取り除く作業の時に、パーチメントと粘液を種に残しておくと呼ばれる方法）で精製されました。この方法で精製することにより、ジューシーなボディとウォッシュドコーヒーのすっきり感が際立つようになります。

シングルショットでさわやかな森のベリーの香りが楽しめるこのコーヒー。ダブルショットの際には、40g~42gの抽出されたコーヒー量に対し、18gのコーヒー粉を使用することをおすすめします。」

生産国: Nicaragua
地域: San Fernando, Nueva Segovia
農園: Finca El Bosque
生産者: Julio Peralta
品種: Catuai
栽培地標高: 1250m
精製方法: Red Honey

#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®

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog