

SLURP original light #134



Peru Tunki

Caramel · Red berries · Sweet

Nicolas Viamonte and his family farm coffee in the Tunkimayo valley of the Andes. The Viamonte's do not use any chemical fertilizers or pesticides. The Tunki coffee has been selected as one of the best coffees in Peru multiple times. Only the ripe berries are picked by hand and the coffees are depulped and washed with spring water from the Andes. The coffee is dried on elevated beds.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

04.03.2020

Country: Peru
Region: Bajo Tunkimayo, Puno
Farm: Nicolas Viamonte Quispe Microlot
Farmer: Nicolas Viamonte Quispe
Varieties: Caturra, Bourbon, Typica
Growing Altitude: 1550m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light #134



Peru Tunki

キャラメル・赤いベリー・甘み

焙煎家より一言

「Nicolas Viamonteは、一家で、アンデス山脈にあるTunkimayoの谷でコーヒーを栽培しています。こだわりは、化学肥料や農薬を使わずにコーヒーを育てることです。このコーヒーPeru Tunkiは、ペルーのベストコーヒーにこれまで数回選ばれてきました。熟した果実のみを手摘みし、果肉を取り除いてアンデス山脈の天然水でコーヒー豆を洗います。その後、高床の上で乾燥させます。」

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

2020/03/04

生産国：Peru
地域：Bajo Tunkimayo, Puno
農園：Nicolas Viamonte Quispe Microlot
生産者：Nicolas Viamonte Quispe
品種：Caturra, Bourbon, Typica
栽培地標高：1550m
精製方法：Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee