

SLURP original light espresso #134



Rwanda Muhondo

Black tea · Honeydew · Peach

This coffee is cultivated by smallholders from the Gakenke district, in the northern region of Rwanda. Coffee is processed at the Muhondo Washing Station, which is one of the few in the country that uses Drying Shelves. Divided into three shelves each, the beans dry slowly and are protected from direct sunlight and rain. Through the two open sides, the wind can blow cool air on the coffee and dry it gently.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

04.03.2020

Country: Rwanda
Region: Gakenke district
Farm: Muhondo washing station
Farmer: Several small farmers
Varieties: Bourbon, Jackson
Growing Altitude: 2000m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light espresso #134



Rwanda Muhondo

ブラックティール・ハニーデューメロン・桃

焙煎家より一言

「このコーヒーは、ルワンダ北部に位置するGakenke地区の小規模農家によって栽培されたものです。収穫後のコーヒーは、国内ではまだ使用する農家が少ない乾燥用の棚を使って、Muhondoウォッシングステーションで精製されます。乾燥用の棚は3段に分かれていて、コーヒー豆はそこで直射日光と雨からしっかりと守られ、ゆっくりと乾燥されます。棚の開放している2面からは、冷たい風が入り込み、コーヒー豆を優しく乾かします。」

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

2020/03/04

生産国：Rwanda
地域：Gakenke district
農園：Muhondo washing station
生産者：複数の小規模農家
品種：Bourbon, Jackson
栽培地標高：2000m
精製方法：Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee