

# SLURP original dark #135



## Papua New Guinea

### Milk Chocolate · Peach · Floral

This Papua New Guinean coffee is grown by smallholders with land holdings that grow as little as 20 trees per plot in the so-called "coffee gardens" alongside subsistence crops. The country is generally dominated by fragmented mountain ranges, steep valleys and plateaus that are difficult to access. Village-based farmers do not use any synthetic fertilizers or chemical pesticides.

This coffee is roasted in our roastery in very small 2kg batches to keep the roasting quality as high as possible and to bring out the best nuances for an excellent cup profile.

### **MOKKAPUU** Tuomas Sandroos

17/03/2020

Country: Papua New Guinea  
Region: Eastern Highlands  
Farm: Smallholder Farms  
Farmer: Cooperative  
Varieties: Arusha, Blue Mountain, Typica  
Growing Altitude: 1100m  
Processing: Washed

# SLURP original dark #135



## Papua New Guinea

### ミルクチョコレート・桃・フローラル

「この Papua New Guinea のコーヒーは、その土地を保有する小規模農家が「コーヒーガーデン」と呼ばれる場所で栽培しました。そこでは、ひとつのエリアにコーヒーの木が20本しかない場所もあり、自給作物も一緒に育てています。分裂した山脈や険しい谷、そして立ち入ることが困難な高原がこの国の大半を占めています。ここの農家たちは、化学肥料や農薬を使わず育てています。また、このコーヒーは焙煎の質を高く保ち風味をしっかりと皆さまへお届けするために、1度に2kgずつしか焙煎していません。」

### **MOKKAPUU** Tuomas Sandroos

2020/03/17

生産国: Papua New Guinea  
地域: Eastern Highlands  
農園: Smallholder Farms  
生産者: Cooperative  
品種: Arusha, Blue Mountain, Typica  
栽培地標高: 1100m  
精製方法: Washed