

SLURP organic espresso #136



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

03/04/2020

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

SLURP organic espresso #136



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は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

2020/04/03

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