

# SLURP original light #136



## Fazenda Pinhal/ Project X

### Nougat · Apricot · Milk Chocolate

This is the new crop from a coffee called project X. The Project X is a special anaerobic fermentation project with our friends from Fazenda Pinhal, Brasil. Last year Fazenda Pinhal won the prize for most sustainable coffee farm in Brazil. Anaerobic means that the coffee is fermented in a sealed, airtight tank. Only specific types of microbes survive without oxygen and those tasty microbes affect the coffees end flavour. After picking the cherries have been moved into tanks to macerate for 48 hours. Cherries are then dried with the pulp to achieve maximum sweetness and body.

### Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

30/03/2020

Country: Brazil  
Region: Minas Gerais, Santo Antonio Do Amparo  
Farm: Fazenda Pinhal  
Farmer: Pedro Gabarra Teixeira  
Varieties: Mundo Novo  
Growing Altitude: 900-1100 m  
Processing: Natural, macerated in barrels for 48h

SLURP®

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original light #136



## Fazenda Pinhal/ Project X

### ヌガー・アプリコット・ミルクチョコレート

「これはプロジェクトXから穫れたものです。プロジェクトXというのは、ブラジルのFazenda Pinhal農園の友人と共に私たちが始めた特別な嫌気性発酵のことです。昨年、Fazenda Pinhalはブラジル内で最もサステイナブルな農園として賞を取りました。嫌気性発酵というのは、密封状態のタンクの中でコーヒー豆を発酵させることです。ある特定の微生物のみが酸素のない場所で生き延びることができ、その生き残った微生物がコーヒーの後味の美味しさに影響しているのです。収穫された果実は、タンクへ運ばれ48時間水に浸されます。その後果実は、甘さとコクを最大限に引き出すため、果肉のついた状態で乾燥されます。」

### Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

2020/03/30

生産国：Brazil  
地域：Minas Gerais, Santo Antonio Do Amparo  
農園：Fazenda Pinhal  
生産者：Pedro Gabarra Teixeira  
品種：Mundo Novo  
栽培地標高：900-1100m  
精製方法：Natural, macerated in barrels for 48h

SLURP®

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee