

SLURP organic espresso #137



Peru Cecanor Cafe Femenino

Dark chocolate · Hazelnut · Cocoa

Mokkamestarit is one of the coffee roasteries who support women in coffee producing countries and the Peru Cecanor coffee has made a positive impact in Peru, improving the whole community in the Cecanor area. This coffee has a soft acidity with a rich mouthfeel and it works well as a filter coffee and makes a pleasant espresso.

Mokkamestarit Oy

Hannu Paakkinen

15/04/2020

Country: Peru

Region: Lambayeque, Cajamarca

Farm: Cafe Femenino farmers

Varieties: Typica, Caturra, Red Catuai,

Catimor

Growing Altitude: 1700 m

Processing: washed

SLURP organic espresso #137



Peru Cecanor Cafe Femenino

ダークチョコレート・ヘーゼルナッツ・ココア

「柔らかな酸味にコクが加わったペルー産のコーヒー。フィルターコーヒーとの相性が抜群ですが、エスプレッソで淹れてもまた別の魅力が引出されるという、1つのコーヒーで2種類の淹れ方を楽しめます。Mokkamestaritはコーヒー生産に従事する女性の支援にも熱心なロースタリー。小規模な農家をサポートしながらコーヒーの品質の向上にも貢献しています。」

Mokkamestarit Oy

Hannu Paakkinen

2020/04/15

生産国：Peru

地域：Lambayeque, Cajamarca

農園：Cafe Femenino farmers

品種：Typica, Caturra, Red Catuai, Catimor

栽培地標高：1700 m

精製方法：washed