

SLURP original Light espresso #137



Peru Cajamarca Añas Blue

Milk chocolate · Cocoa · Yellow fruits

This Peruvian organically grown coffee is a wonderful way to start your morning. It is balanced with notes of both fruits and chocolate. Añas Blue is made up of Peruvian smallholders who have a shared vision of farming coffee in a responsible and sustainable way. Organic farming enables the future generations of the family farms a possibility of continuing their parents work. Most farms are second or third generation farms and the coffee is delivered to a shared washing station, where the coffee continues it's travel to Europe.

Kahwe

Joel Marttala

13/04/2020

Country: Peru

Region: Cajamarca

Farm: Añas Blue

Producer: Coopagro cooperative

Varieties: Catimor, Caturra, Typica

Growing Altitude: 1600-2100m

Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original Light espresso #137



Peru Cajamarca Añas Blue

ミルクチョコレート・ココア・黄色のフルーツ

「このペルーのオーガニックコーヒーは、1日を始めるのにぴったりのコーヒーです。フルーツとチョコレートの風味のバランスが絶妙です。Añas Blueは、責任を持って、かつ持続可能な方法でコーヒーを生産するという共通のビジョンをもったペルーの小規模農家たちによって栽培されました。オーガニック栽培を行うことにより、未来世代の子どもたちが、将来大人になって両親のコーヒー農家を継ぐことが可能になります。この地域の多くの農家は、2代目、3代目のコーヒー農家で、栽培されたコーヒーは共用のウォッシングステーションに運ばれ、そこからヨーロッパへ輸送されていきます。」

Kahwe

Joel Marttala

2020/04/13

生産国：Peru

地域：Cajamarca

農園：Añas Blue

生産者：Coopagro cooperative

品種：Catimor, Caturra, Typica

栽培地標高：1600-2100m

精製方法：Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee