

SLURP original dark espresso #137



Opalaca

Caramel · Roasted nut · Chocolate

The producer, Cadexsa cooperation has selected this coffee from the best farmers in the Opalaca region of Honduras. The coffee has been processed in the farmers' own facilities and after that transported to the cooperatives warehouse for quality control. You can find caramel, roasted nuts, chocolate and light tobacco aromas from this certified Organic coffee. Cadexsa also has a non-profit organization called BEAN OF LIFE to give back through different projects that bring joy to the heart.

Café Nazca

Pasi Pelkonen

15.04.2020

Country: Honduras

Region: Opalaca

Farm: Cadexsa Cooperation

Farmer: Cadexsa Cooperation

Varieties: Catuai, Pacas

Growing Altitude: 1525-1675 m

Processing: washed

SLURP original dark espresso #137



Opalaca

キャラメル・ローストナッツ・チョコレート

「中米、ホンジュラスの緑豊かな高地にある Opalaca地域で、最高品質のオーガニックコーヒーを生産するとして世界中にその名を知られている Cadexsa共同組合。キャラメル、ローストナッツ、チョコレートの風味に、ほんのりタバコのアロマが加わった大人の味わい。コーヒー愛好者ならずとも誰もが一度は飲んでみたい一品です。」

Café Nazca

Pasi Pelkonen

2020/04/15

生産国: Honduras

地域: Opalaca

農園: Cadexsa協同組合

生産者: Cadexsa協同組合

品種: Catuai, Pacas

栽培地標高: 1525-1675 m

精製方法: washed