

SLURP original dark espresso #138



Brasilia Capricornio

Chocolate brownie · Almond · Sugarcane

This excellent Brazilian coffee grows unusually far south, on the Tropic of Capricorn. The cold southern climate challenges, but at the same time presents completely unique opportunities for coffee cultivation, which the local farmers have managed to exploit to their advantage. Roasting high-quality and sustainably sourced coffee is a matter of the heart for Kahiwa. We believe that by buying our coffee at a fair price and as directly as possible from farmers, we are not only helping farmers financially, but also giving them the opportunity to focus their passion on growing coffee.

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

28.04.2020

Country: Brazil

Region: Sorocabana

Farm: Capricornio

Varieties: Bourbon, Catuai

Growing Altitude: 600 m

Processing: Honey process

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark espresso #138



Brasilia Capricornio

チョコレートブラウニー・アーモンド・シュガーケーキ

この極上のブラジリアンコーヒーは、珍しいことに、南回帰線上のはるか南で栽培されています。冷たい南部の気候は、難しい挑戦ですが、それと同時に、地元の農家が何とか彼らの強みを利用しているコーヒー栽培のまたとないチャンスを提供しています。高品質で、持続的に供給可能なコーヒーを焙煎することに、Kahiwa はかなりこだわっています。私たちは、適正価格でなおかつ可能な限り直接的に農家からコーヒーを購入することで、金銭的に農家を援助するだけでなく、彼らの情熱をコーヒーの栽培に集中させる機会を与えようと考えています。

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

2020/04/28

生産国：ブラジル

地域：ソロカバ

農園：カプリコルニオ

品種ブルボン、カトゥアイ

栽培地標高：600 m

精製方法：ハニープロセス