

# SLURP original midnight espresso #138



## *Paubrasil*

**Dark chocolate · Almond · Cherry**

We were looking for classical natural processed Brazilian coffee with smooth mouthfeel and notes of chocolate and nuts, but it would have to be traced back to farmer and not mixed with several coffees. Therefore we selected Pau Brazil where each bag is traceable back to the farmer by scanning QR-code on jute bags. Producers belong to one of nine cooperatives or six associations affiliated with the Cerrado Coffee Growers Federation, have signed a statement of good practices in accordance with Brazilian labor laws, and store coffee in accredited warehouses post-harvest.

### ***Inka Paahtimo***

Juho Purhonen

27/04/2020

Country: Brazil  
Region: Cerrado Mineiro  
Farm: Rio Brillhante  
Farmer: Inacio Carlos Urban  
Varieties: Catuai  
Growing Altitude: 1100 m  
Processing: Natural

# SLURP original midnight espresso #138



## *Paubrasil*

**ダークチョコレート・アーモンド・チェリー**

私たちは、古典的なナチュラル処理された、なめらかな口当たりと、チョコレートやナッツの香りを持つブラジリアンコーヒーを探し求めていましたが、それは、農家まで遡り、異なったコーヒーと混ざっていない必要があることになりました。したがって私たちは、麻袋のQRコードを読み取ることで、各袋が農家まで遡ることができるパウ・ブラジルを選択しました。生産者は、セラードコーヒーの生産者連合会に加盟している9つの共同組合、または6つの団体の1つに属し、ブラジルの労働法に従って、優良事例を記述した声明書に署名しており、コーヒーを収穫後に正式認可を受けた倉庫に保管しています。

### ***Inka Paahtimo***

Juho Purhonen

2020/04/27

生産国：ブラジル  
地域：セラード・ミネイロ  
農園：リオ・プリリヤンチ  
農園主：イナッショ・カルロス・ウルバン  
品種カトゥアイ  
栽培地標高：1100 m  
精製方法：ナチュラル