

SLURP original medium espresso #139



Las Orquideas

Hazelnut · Cacao Nibs · Spices

Bernardo is farming on the 10 hectare land that he has inherited from his parents. His farm Las Orquideas' has one hectare of coffee production and is surrounded by an extensive forest with a great diversity of flora and fauna. After picking the ripe coffee berries, they float and depulp and ferment the coffee for approximately 18 hours. Then the parchment is washed with clean water and then dried for 15 days. This is the first coffee from Peru that we are roasting and we are thrilled of its unique flavor character. With medium roast it works both black and with a small amount of milk. Enjoy!

Record Coffee Company

Jesse Parkkali

14/05/2020

Country: Peru

Region: Cajamarca, Jaen

Farm: Las Orquideas

Farmer: Bernardo Rojas

Varieties: Caturra, Pache, Mundo Novo

Growing Altitude: 1960 m

Processing: Washed

SLURP original medium espresso #139



Las Orquideas

ヘーゼルナッツ・カカオ・ニブ・スパイス

自然豊かな動植物が生息する広大な森林に隣接する農園「ラス・オルキデアス」。10ヘクタールもある土地のうち、1ヘクタールでコーヒーを生産しています。熟したコーヒーの実は収穫後、ただちに水槽に入れて実を選別。果肉を除去したのち約18時間発酵させ、きれいな水で内果皮を洗い15日間乾燥させるという長いプロセスを経て出荷されます。

「ペルー産のコーヒーを焙煎するのは初めてでしたが、独特の風味を最大限に引き出すことができました。中煎りなのでブラックで淹れても、カフェオレにしてもおいしく飲めるオールマイティなコーヒー。みなさまにご満足いただける自信作です」と焙煎家のJesse (イエッセ) 談。

Record Coffee Company

Jesse Parkkali

2020/05/14

生産国：ペルー

地域：カハマルカ州ハエン

農園：ラス・オルキデアス

生産者：ベルナルド・ロハス

品種：カトゥーラ、パチェ、ムンド・ノーボ

栽培地標高：1960m

精製方法：Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee