

SLURP organic espresso #141



Opalaca

Roasted nut · Caramel · 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

Country: Honduras
Region: Opalaca
Farm: Cadexsa Cooperation
Farmer: Cadexsa Cooperation
Varieties: Catuai, Pacas
Growing Altitude: 1525-1675m
Processing: Washed

SLURP organic espresso #141



Opalaca

ローストナッツ・キャラメル・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

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