

SLURP organic espresso #142



Peru Millenium coffee

Chocolate · Almond · Vanilla

Organic Millenium is a coffee brand that has been farmed in the areas of Jaén and San Ignacio Cajamarca. Coffees from the northern part of Peru are usually awarded the highest cupping points. This coffee received the highest cupping points in a competition held in 2017. The coffee is being farmed in a way that protects and respects the environment. The coffee's roast level is 3,5 (on a scale from 1 to 5) which highlights the aromas of chocolate and nut. This coffee is also an excellent espresso since its taste is very smooth.



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

Country: Peru
Region: Jaén & San Ignacio, Cajamarca
Farm: Cooperative "Caficultores Alto Cajamarca"
Varieties: Typica, Mundo Novo, Bourbon, Pache, Caturra, Castilla
Growing Altitude: 1200-2000m
Processing: Washed

SLURP organic espresso #142



Peru Millenium coffee

チョコレート・アーモンド・バニラ

ペルーの北部、Jaén地域とSan Ignacio Cajamarca地域で栽培されている「ペルー・プレミアム・コーヒー」は大切に守られた環境で有機栽培された貴重なコーヒーです。2017年に開催されたコンテストで最高のカップングポイントを獲得しました。この豆に加えたローストレベルは3,5（1が最低値、5が最大値）。チョコレートとナッツの香りが前面に出るようにしました。とても柔らかな味に仕上がったのでエスプレッソとの相性は抜群。コーヒーのおいしさがさらに際立ちます。



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

生産国：ペルー
地域：Jaén & San Ignacio, Cajamarca
農園：Cooperative "Caficultores Alto Cajamarca"
品種：Typica, Mundo Novo, Bourbon, Pache, Caturra, Castilla
栽培地標高：1200-2000m
精製方法：ウォッシュド