

SLURP original midnight espresso #142



Midnight Espresso

Dark chocolate · Toasted sugar · Toast

The San Lorenzo group is an indigenous group of producers based in the Rio Sucio municipality of Caldas. IN that area there are 11,500 inhabitants with 1,150 farmers producing coffee within 21 communities. The inhabitants believe in the Pacha Mama—earth goddess, and see the land as a living being. It is their duty to protect the natural environment and have as little impact as possible from their farming of coffee and to leave it as it has always been. Each farmer has approx 0.5 hectares of land with about 2500 coffee trees. The families work together to select ripe cherries before processing and drying.



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Colombia
Region: Caldas
Farm: San Lorenzo Producers
Farmer: Smallfarm holders of San Lorenzo group
Varieties: Caturra, Castillo
Growing Altitude: 1600-1800m
Processing: Fully washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight espresso #142



Midnight Espresso

ダークチョコレート・ローストした砂糖・トースト

このコーヒーの作り手「The San Lorenzo Group」はコロンビアのリオスシオ自治体に拠点を置く先住民族の生産者グループです。この地域には11,500人ももの住民がおり、そのうち1割の人々が21のコミュニティでコーヒー生産に携わっています。

住民は「パチャママ」というこの土地に住む女神を信じており、土地を生きている神として崇めています。ですから自然環境を保護することは彼にとって当然のこと。コーヒーの栽培によって環境に悪影響を与えぬよう、細心の注意を払ってコーヒーを生産しているのです。各農家は約0.5ヘクタールの土地を所有し、そこに約2,500本のコーヒーの木を植えています。家族皆が協力して働き、熟したコーヒーチェリーだけを摘み、加工と乾燥まで責任をもって手掛けます。



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

生産国: コロンビア
地域: Caldas
農園: San Lorenzo Producers
生産者: Smallfarm holders of San Lorenzo group
品種: Caturra, Castillo
栽培地標高: 1600-1800m
精製方法: フリーウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee