

# SLURP original medium #144



## *Dominican Republic Hidden*

**Fruity · Berries · Milk Chocolate**

Tropical climate of the Barahona region offers perfect growing conditions for this coffee from the Dominican Republic. Cesar Ros is growing coffee in a mountain area next to a little village called Polo. This nicely balanced coffee offers fruits, berries and chocolate flavors that bring delight to your taste buds.



### ***Kahwe***

Joel Marttala

Country: Dominican Republic  
Region: Polo, Barahona region.  
Farm: Hidden  
Farmer: Cesar Ros  
Varieties: Typica  
Growing Altitude: 900–1100 m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
[www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)

# SLURP original medium #144



## Dominican Republic Hidden

フルーティー・ベリー・ミルクチョコレート

ドミニカ共和国の島南西部にあるバラオナ地域は、コーヒー栽培に最適な条件を兼ね備えた土地として名声を確立。そのエリアの中のポロという山岳地区で、Cesar Ros氏はコーヒーを栽培しています。”Dominican Republic Hidden”と名付けたこのコーヒーは、ベリーを中心としたフルーツの風味に、誰もが愛するチョコレートの香りを載せたバランスのよさが魅力。夏にぴったりのさわやかな味わいです。



### **Kahwe**

Joel Marttala

生産国: ドミニカ共和国

地域: Polo, Barahona region.

農園: Hidden

農家: Cesar Ros

品種: Typica

標高: 900-1100 m

精製方法: ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
[www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)