

# SLURP original light #145



## Kenya Ngerwe

**Sweet · Lemon · Caramel**

This coffee comes from Ngerwe washing station, which is owned by farmers of Kibugu cooperative. Berry skin is removed with pulper, and after that beans will be fermented overnight. Next day beans are washed to remove cherry flesh, then soaked and spread to raised drying beds to let sunlight dry them. Farmers of the cooperative are getting education and monetary help for investments and further training

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

Country: Kenya  
Region: Embu  
Farm: Kibugu  
Farmer: F.C.S.  
Varieties: SL28, SL34, Ruiru 11  
Growing Altitude: 1600 m  
Processing: washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original light #145



## Kenya Ngerwe

**甘み · レモン · キャラメル**

このコーヒーはケニア山に近い、Embu地区にあるKibugu協同組合の農家たちが運営するNgerweウォッシングステーションのもので、コーヒーベリーの皮はパルパーという機械で取り除かれた後、一晚発酵槽の中で寝かせます。翌日、豆を洗って残っている果肉を取り除き、さらに水に浸し、乾燥ベッドに広げ、日光の下でゆっくりと乾燥。自然の力をかり、豆がもつ個性を引き出します。ケニア産コーヒーならではの華やかな甘みをお楽しみください。

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

生産国：ケニア  
地域：Embu  
農園：Kibugu  
農家：F.C.S.  
品種：SL28, SL34, Ruiru 11  
栽培地標高：1600 m  
精製方法：ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee