

# SLURP organic espresso #146



## Lagarto

**Dark chocolate · Nutty · Green apple**

Omar Acosta's 120ha farm is located in the Marcala region in Honduras. The coffee is grown at an altitude of 1550m and the beans hold the Café Marcala Denomination of Origin, the first designation of origin of its kind in Central America. This coffee is full of nutty, dark chocolate sweetness that we love in great Honduran coffees. The coffee is shade-grown utilizing plant species that protect and renew the environment and wildlife populations. The coffee is organic certified.

*Café Nazca*

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

Country: Honduras  
Region: Marcala, Montecillos, Los Planes de Santa Maria  
Farm: Cerro Bueno  
Farmer: Omar Acosta  
Varieties: Catuai, Pacas  
Growing Altitude: 1550m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP organic espresso #146



## Lagarto

**ダークチョコレート・ナッツ風味・青リンゴ**

ホンジュラスのマルカラ地域にあるオマール・アコスタの農場は海拔1,550mにある広さ120haのコーヒー農園。マルカラは中央アメリカで最初に原産地が指定され (DOP制度)、ホンジュラスのプレミアムコーヒーとして世界中で知られています。

直射日光の当たらない日陰で育てることで、繊細な味を実現しました。ホンジュラスのコーヒーは複雑なフレーバーのものが多くとされていますが、こちらはナッツ風味とダークチョコレートの甘さの両方が強く感じられます。オーガニック認定済。

*Café Nazca*

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

生産国: ホンジュラス  
地域: Marcala, Montecillos, Los Planes de Santa Maria  
農園: Cerro Bueno  
農家: Omar Acosta  
品種: Catuai, Pacas  
栽培地標高: 1,550m  
精製方法: ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee