

SLURP organic filter #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[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP organic filter #146



Lagarto

ダークチョコレート・ナッツ・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[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee