

SLURP original dark espresso #147



Las Veraneras

Brown sugar · Sweet · Citrus

Aura Nidia Pachongo's farm, Las Veraneras, is located in the Buenos Aires neighborhood in Cauca region. She inherited the farm from her family many years ago. After coffee is pulped, she dry ferments it for 20 hours in a plastic tanks. Coffee is then dried under shade.

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

Country: Colombia

Region: Cauca

Farm: Las Veraneras

Farmer: Nidia Pachongo

Varieties: Caturra

Growing Altitude: 1800 m

Processing: washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark espresso #147



Las Veraneras

ブラウンシュガー・お菓子・柑橘類のフルーツ

Aura Nidia Pachongo氏の農場、Las Veranerasはカウカ地域の北部、ブエノスアイレス周辺にあります。彼女は何年も前に家族から農場を継承しました。パルプ質を除去されたコーヒーはプラスチック製のタンクで20時間、その後は日陰で乾燥され出荷されます。

私たち、カヒワロースタリーはサステイナブルなビジネスモデルに基づき、優れたコーヒーだけを焙煎しています。農場からできるだけ公正な価格でコーヒーを購入することで農家を経済的にサポートするだけでなく、生産者がコーヒーへの情熱をより注げるようになるのです。



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

生産国: コロンビア

地域: Cauca

農園: Las Veraneras

農家: Nidia Pachongo

品種: Caturra

栽培地標高: 1800 m

精製方法: washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee