

SLURP original dark espresso #148



Brazil Pe de Cedro

Chocolate · Nutty · Syrupy sweetness

When Edson Morais de Barros bought Pe de Cedro 2012, it already had a reputation for producing high quality coffee. He collaborates closely with the team of agronomists from COCARIVE and the Brazil Specialty Coffee Association (BSCA) to produce coffee that fulfills the highest potential of his farm. Pe de Cedro produces coffee in line with the Best Coffee Practices and the region's coffee traditions that gave Mantiqueira de Minas the Protected Geographical Indication (PGI) certificate. This means the estate follows environmentally friendly practices and uses the approved coffee varieties.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Brazil
Region: Mantiqueira de Minas
Farm: Pe de Cedro
Farmer: Edson Morais de Barros
Varieties: Red Bourbon
Growing Altitude: 1000-1200 m
Processing: Pulped Natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark espresso #148



Brazil Pe de Cedro

チョコレート・ナッツ風味・シロップの甘さ

生産者のEdson Morais de Barros氏がPe de Cedro農園を購入した2012年。農園はすでに高品質のコーヒーを生産することで定評がありました。彼は地域の協同組合とブラジル専門コーヒー協会（BSCA）の農学者とチームを組んで緊密に協力して最高のコーヒーを生産し続けています。ブラジルの伝統に従い、環境を守りながらコーヒー栽培を続けることで、農園は内外から高く評価され、いくつかの認証を受けています。今回のダークエスプレッソ用のコーヒーは、チョコレートとナッツという王道のフレーバーを守りつつ、深い甘さを表現しました。この1杯から、コーヒーの育ったテロワールも感じてください。

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

生産国: ブラジル
生産地域: Mantiqueira de Minas
農園: Pe de Cedro
農家: Edson Morais de Barros
品種: Red Bourbon
栽培地標高: 1000-1200 m
精製方法: Pulped Natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee