

SLURP original light #148



Ruanda Muka Kivu

Citrus • Honey • Milk Chocolate

This coffee from Rutsiro District is processed at Bugoyi washing station which is owned by Emmanuel and Christine Rusatira. Emmanuel comes from a family of coffee farmers and in recent years he has been acquiring washing stations from different regions in Rwanda. As a person with solid experience in coffee, he has been testing different techniques in processing. In Muka Kivu, you can taste citrus fruits, honey and milk chocolate.



Kahwe

Joel Marttala

Country: Rwanda

Region: Rutsiro District

Farmer: Local smallholder farmers

Varieties: Red Bourbon

Growing Altitude: 1500 - 1900 m

Processing: Washed

SLURP original light #148



Ruanda Muka Kivu

柑橘系・はちみつ・ミルクチョコレート

ルワンダのルチロ地区から届いたこのコーヒーは、エマニュエルとクリスティン・ルサティラが所有するBugoyiウォッシング・ステーションで処理されました。エマニュエルはコーヒー農家一族の出身で、近年はルワンダのさまざまな地域にあるウォッシング・ステーションを運営しています。コーヒーの精製においては確かな経験を持つスペシャリストとして、彼はさまざまな加工技術を試してきました。彼が手掛けたコーヒーMuka Kivuでは、柑橘系の果物、蜂蜜、ミルクチョコレートのフレーバーを強く感じることができます。

KAHWE

Kahwe

Joel Marttala

生産国: ルワンダ

生産地域: Rutsiro District

農家: 地元の小さな農家たち

品種: Red Bourbon Growing

栽培地標高: 1500 - 1900 m

精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee