

SLURP original medium #148



Sumatra Mandheling

Spices · Licorice · Full bodied

Volcanic soil and traditional Sumatran Gilling Basah processing give this coffee it's characteristically low acidity and rich mouthfeel. This coffee has been farmed by the Mandailing tribe in Sumatra. The production of the coffee is managed by Ketiara Cooperative which is run by women. Cooperative is committed to equality and organic production.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Olli Pétas

Country: Indonesia
Region: Aceh
Farm: Multiple farms of Ketiara Cooperative
Farmer: Multiple farmers of Ketiara Cooperative
Varieties: Caturra, Bourbon, Catimor, Typica
Growing Altitude: 1200 – 1500 m
Processing: Gilling Basah

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original medium #148



Sumatra Mandheling

スパイス・リコリス・フルボディ

ミネラルを大量に含んだ火山灰の土壌で育ったこのコーヒーは伝統的なGilling Basah製法により、控えめな酸味とまろやかな口当たり仕上がりました。スマトラのマンダリン族によって栽培されており、コーヒーの栽培はマンダリン族の女性が運営するKetiara協同組合が管理。協同組合は有機生産に取り組み、コーヒーに携わる全ての農家が公正な賃金を受けられるように取り組んでいます。

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Olli Pétas

生産国: インドネシア
生産地域: Aceh
農園: 複数の農園
農家: 複数の農家
品種: Caturra, Bourbon, Catimor, Typica
栽培地標高: 1,200 – 1,500 m
精製方法: Gilling Basah

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee