

SLURP organic espresso #149



Perro

Chocolate · Nuts · Spices

This coffee comes from a cooperative named UCA San Jose del Rio Coco, which has 370 farmers, out of which 80 are women. The cooperative has concentrated on high-quality organic coffee farming. They also have many projects to improve the situation and conditions of local families, like supporting the schooling of the children and local agriculture. We selected this coffee for you, not only because the producer shares our economic and ethical values, but also because the coffee is extremely tasty and full-bodied. We decided to roast to Full City (3 in our scale) to emphasize its delicious chocolate and nut-like aromas. In the end, you can feel a nice spicy touch.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Nicaragua
Region: Matalgapa
Farm: UCA San Juan del Rio Coco
Farmer: Cooperative
Varieties: Blend
Growing Altitude: 1500-1600m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP organic espresso #149



Perro

チョコレート・ナッツ・スパイス

このコーヒーはUCA San Jose del Rio Coco協同組合からのものです。この組合には370人の農家が参加しており、そのうち80人が女性。高品質の有機コーヒー栽培に力を入れています。彼らは子供たちの教育や地元の農業を支援するなど、コーヒーを取り巻く人々の生活改善のためのプロジェクトにも携わっています。このコーヒーを選んだのは、サステイナブルであるという理由もさることながら、コーヒー自体がおいしくフルボディであるからです。味わい深いチョコレートとナッツのアロマを強調するために、私たちはフルシティで焙煎することにしました。最後に感じられるスパイシーなタッチをぜひ味わっていただきたいと思います。

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

生産国: ニカラグア
地域: Matalgapa
農園: UCA San Juan del Rio Coco
農家: Cooperative
品種: Blend
栽培地標高: 1500-1600m
精製方法: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee