

# SLURP original Light espresso #149



## Kenya AA Mount Kenya Selection

**Apricot · Citrus · Red currant**

Mount Kenya Selection coffees are from various regions surrounding the famous Mt. Kenya. The area is widely known for the unique coffees which grow from the depth of the rich volcanic soils with high altitude delivering complex and rich flavours in the cup. The cherries are harvested from November to December. After being picked they are peeled in the wet mill and washed with fresh river water. Then washed coffee dries under the sun on raised beds.

**KAFFE OBSCURA**  
KAHUKU MAALIMAN KAHVEJA

### **Kaffe Obscura**

Lasse Wuori

Country: Kenya  
Region: Mount Kenya  
Farm: Many small cooperatives  
Farmer: Many farmers  
Varieties: SL28, SL34  
Growing Altitude: 1800 - 1900 m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original Light espresso #149



## Kenya AA Mount Kenya Selection

**アプリコット・柑橘系・赤すぐり**

今回お届けする「Kenya AA Mount Kenya Selection」はケニア山周辺のさまざまな地域から届いたコーヒーのブレンドです。この地域は標高の高い火山性の土壌を生かした独特のコーヒー栽培で広く知られており、それがカップに複雑で豊かな風味をもたらします。コーヒー豆の収穫は11月から12月頃。収穫後、ウェットミルで皮をむき、新鮮な川の水で洗います。次にウォッシュド加工されたコーヒーは太陽の下で乾燥されます。クリーンな環境で精製されたコーヒーだけがもつ澄んだ味をお楽しみください。

**KAFFE OBSCURA**  
KAHUKU MAALIMAN KAHVEJA

### **Kaffe Obscura**

Lasse Wuori

生産国: ケニア  
地域: ケニア山  
農園: 複数の小規模農園  
農家: 複数の小規模農家  
品種: SL28, SL34  
栽培地標高: 1800 - 1900 m  
精製方法: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee