

# SLURP original dark espresso #149



## Sumatra Mandheling

**Spices · Licorice · Full bodied**

Volcanic soil and traditional Sumatran Gilling Basah processing give this coffee its 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 original dark espresso #149



## 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