

SLURP original light #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 MAAILMAN 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[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light #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 MAAILMAN 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[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee