

SLURP original midnight espresso #149



Slurp Midnight espresso

Dark chocolate · Raisins · Roasted sugar

Uganda has all the potential to produce amazing coffee; fertile, volcanic soil, plenty of rainfall and smart people. Unfortunately the country has mostly been known from its Robusta, but happily, over the last decade, Arabica production has started to boom as well. Part of the problem has also been a lack of transparency in Ugandan coffee trading. Luckily, we found a partner who is on a mission to change this: Great Lakes Coffee. They are a small family-owned green coffee sourcing and exporting company. Their goal is to make coffee sourcing and exporting 100% transparent and traceable.



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Uganda
Region: Mount Revenzori
Farmer: Smallholders
Varieties: Mixed heirloom
Growing Altitude: 1200-1400 m
Processing: natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight espresso #149



Slurp Midnight espresso

ダークチョコレート・レーズン・トーストした砂糖

ウガンダは素晴らしいコーヒーを作り出す可能性を秘めた国として知られています。火山性の肥沃な土壌、十分な降雨量、そして献身的な生産者。これまで主にロブスタ種を栽培していましたが、過去10年間でアラビカ種の生産が急成長。ウガンダのコーヒー取引には透明性が欠如していると言われてきましたが、これも少しずつ改善されています。今回パートナーとなった「Great Lakes Coffee」は家族経営の小さなコーヒー豆の輸入業者。コーヒーの調達と輸出を100%透明で追跡可能なものにするという指名を掲げて、高品質のコーヒー豆の取引しています。超深煎りにふさわしいダークチョコレートに、ほんのりと燻したような風味。微かに鼻腔を震える甘い香りもお楽しみください。



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

生産国: ウガンダ
地域: Mount Revenzori
農家: 複数の小規模の農家
品種: Mixed heirloom
栽培地標高: 1200-1400 m
精製方法: natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee