

SLURP original dark espresso #150



Brazil Fazenda Pinhal

Hazelnut · Dark chocolate · Roasted almond

For the last 6 years, we've been buying our Brazilian coffees from a group of farms belonging to Pedro Gabarra Teixeira. He is a sixth-generation farmer in the state of Minas Gerais, just a few hours from Belo Horizonte. Across the farms, there is a huge emphasis on sustainability, with less than a third of the farms' hectares dedicated to coffee production. The rest is a nature preserve and some former eucalyptus forests, which are slowly being returned to their natural state. Last year they won the title of Brazil's most sustainable farm, awarded as part of the 'Fazenda Sustentável' awards.



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Brazil
Region: Santo Antonio do amparo, Sul de minas
Farm: Fazenda Pinhal
Farmer: Pedro Gabarra Teixeira
Varieties: Mundo Novo
Growing Altitude: 905-1060 m
Processing: Pulped natural

SLURP original dark espresso #150



Brazil Fazenda Pinhal

ヘーゼルナッツ · ダークチョコレート · ローストアーモンド

過去6年間、私たちはブラジルのPedro GabarraTeixeiraに所属する農園のグループからコーヒーを購入してきました。今回選んだコーヒーの作り手もその1人。ペロ・オリゾンテの街から車でわずか数時間、ミナスジェライス州で6代続く農家です。持続可能なコーヒー栽培に熱心に取り組んでいます。農場の3分の1未満の土地でコーヒー生産を行い、残り2/3の土地は自然保護区として残し、ユーカリの豊かな森を再現。かつてはコーヒー単一の作物栽培で痩せてしまった土地を、ゆっくりと自然の状態に戻していく試みがなされています。昨年、彼らは「Fazenda Sustentável」賞を授与され、ブラジルで最も持続可能なコーヒー栽培に取り組んでいることが認められました。この取り組みが、コーヒーの味にも反映されていることは間違いありません。



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

生産国: ブラジル
地域: Santo Antonio do amparo, Sul de minas
農園: Fazenda Pinhal
生産者: Pedro Gabarra Teixeira
栽培品種: Mundo Novo
栽培地標高: 905-1060 m
精製方法: Pulped natural