

# SLURP organic espresso #152



## Papua New Guinea

**Caramel · Citrus · Cacao**

NGHCE-company gives help to it's farmers in coffee production in general as well as in standards and processes when applying organic certificates. Farmers get also monetary consulting and they are also getting information in awareness of equality.

This coffee is roasted dark as it brings out caramel flavor combined with cacao and a hint of citrus. Coffee is perfect both as filter coffee and espresso!



### **Paahtimo Papu**

Ristopekka Piirainen

Country: Papua New Guinea  
Region: Bena Bena Valley  
Farm: Korofeigu Farmer's Cooperative  
Farmer: Cooperative  
Varieties: Arusha, Blue Mountain  
Growing Altitude: 1400-1900 m  
Processing: Washed, sun-dried

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP organic espresso #152



## Papua New Guinea

**キャラメル・柑橘系・カカオ**

パプアニューギニア国内のコーヒー生産を支援するNGHCE社は、コーヒー生産者へオーガニック認定取得の支援や農園の経営、労働環境における男女平等の重要性の教育も行っています。今回お届けするコーヒーは、キャラメルとカカオ、そしてほんのりと柑橘類の香りがするダークローストに仕上げました。フィルターコーヒーとしても、エスプレッソでもお楽しみいただけます。



### **Paahtimo Papu**

Ristopekka Piirainen

生産国：パプアニューギニア  
地域：Bena Bena Valley  
農園：Korofeigu Farmer's Cooperative  
生産者：Cooperative  
品種：Arusha, Blue Mountain  
栽培地標高：1400-1900 m  
精製方法：Washed, sun-dried

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee