SLURP organic filter #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 percfect both as filter coffee and espresso!



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

Country: Papua New Guinea Region: Bena Bena Valley

Farm: Korofeigu Farner's Cooperative

Farmer: Cooperative

Varieties: Arusha. Blue Mountain

Growing Altitude:

Processing: Washed, sun-dried

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



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

生産国:パプアニューギニア

地域:Bena Bena Valley

農園: Korofeigu Farner'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





す。