

SLURP original light #153



El Crucero

Passion fruit · Wild berries · Candy

We met Ana in World Of Coffee 2019 in Berlin and were blown away by the coffees she presented. This coffee is small lot separated by the coffee cherry picking dates. For three days coffee cherries are picked and the days picking is thrown into a fermentation tank to ferment on top of the previous days picking. Cherries are fermented in layers and washed right after on the 4th day. This fed-batch fermentation yields a fruity and bold berry bomb flavor in the cup. Rich in candy-like sweetness and crisp red apple acidity.



Frukt Coffee Roasters

Samuli Pääkkönen

Country: Colombia
Region: Pereira, Risaralda
Farm: Fincas Mustafá
Farmer: Ana Mustafá
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1550-1650 m
Processing: Fed-batch semi-washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light #153



El Crucero

パッションフルーツ・ワイルドベリー・お菓子

今回は、スラップの新しい提携ロースターであるFrukt Coffee Roastersから、お菓子のような甘さに心地良く赤りんごの酸味が合わさったライトローストをお届け。

農園では、3日間かけてコーヒーチェリーの収穫作業と発酵を行います。収穫したチェリーを、前日の収穫分の上に重ね、レイヤー上に発酵していきます。そして4日目に、チェリーの精製作業が始まります。このユニークな発酵方法がフルーティーさとベリーの甘いフレーバーを作り出します。



Frukt Coffee Roasters

Samuli Pääkkönen

生産国: コロンビア
地域: Pereira, Risaralda
農園: Fincas Mustafá
生産者: Ana Mustafá
品種: Castillo
栽培地標高: 1550-1650 m
精製方法: Fed-batch semi-washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee