

# SLURP original midnight espresso #154



## Mexico Ara Macau

**Chocolate · Vanilla · Cigar**

This naturally grown coffee comes from the Chiapas area in Mexico. The coffee grows in the altitude of 900 to 1200 m, and consist of the catimori and catuait varieties. The coffee consist of multiple coffees from small farmerholders, whose coffee farms are the size of 0,5-3 hectares. A small local farmers organisation Oaxaca buys the coffees partially processed, after which the coffees travel to a common washing station.



### **Kahwe**

Joel Marttala

Country: Mexico

Region: Chiapas

Farm: Local farmers

Farmer: Organisation of smallholders Coroax

Varieties: Catimor, Catuai

Growing Altitude: 900-1200 m

Processing: Washed

# SLURP original midnight espresso #154



## Mexico Ara Macau

チョコレート・バニラ・シガー

メキシコ最大のコーヒーの産地であるチアパスから、地域の小規模農家が愛情たっぷり育てたコーヒーをお届けします。標高900-1200mに位置するコーヒー農園では、カトゥアイ種とカティモール種をオーガニック栽培。収穫後は、共同のウォッシングステーションでコーヒーの精製を行っています。

チョコレートやバニラの甘いフレーバーにシガーの大人な風味が効いた、超深煎りまろやかなコーヒーをお楽しみください。



### **Kahwe**

Joel Marttala

生産国: メキシコ

地域: Chiapas

農園: Local farmers

生産者: Organisation of smallholders Coroax

品種: Catimor, Catuai

栽培地標高: 900-1200 m

精製方法: ウォッシュド