

SLURP organic filter #155



Gato

Chocolate • Tropical Fruits • Citrus

Our latest coffee was named after the recently found new nazca line as Gato (cat). Coffee comes from Guatemala Huehuetenango region and has been cultivated by 42 female farmers as a part of COMAL cooperation. This organic certified coffee is full bodied with aromas of chocolate, tropical fruits and citrus.



Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: COMAL Cooperation
Farmer: 42 female farmers
Varieties: Caturra, Bourbon, Catuai, Pache
Growing Altitude: 1400-2000
Processing: wet

SLURP organic filter #155



Gato

チョコレート・トロピカルフルーツ・柑橘系

コーヒーの栽培地として有名なグアテマラのウェ
ウエテナンゴ地区から、コクのあるフルボディな
味わいのオーガニックコーヒーをお届け。
生産者はCOMAL組合の女性たち。チョコレートや
トロピカルフルーツ、柑橘類の香りをお楽しみい
ただけます。

コーヒーの名前Gatoはスペイン語でネコという意
味。今年ナスカで新たにネコの地上絵が見つかった
ことを受け、その名前にしました。



Café Nazca

Pasi Pelkonen

生産国: グアテマラ
地域: Huehuetenango
農園: COMAL Cooperation
生産者: 42 female farmers
品種: Caturra, Bourbon, Catuai, Pache
栽培地標高: 1400-2000m
精製方法: wet