SLURP original dark espresso #155





Brazil Fazenda California

Chocolate · Caramel · Almond

n 2004, the Saldanha family acquired the Fazenda California farm, located in the city of Jacarezinho. Luiz and his wife, Flavia began developing the farm with a vision to produce exceptional coffees that would allow people to experience Brazilian coffee with a new perspective. They found their surrounding microclimate to offer a very unique platform to cultivate coffee. The farm is located on the tropic of Capricorn, world's southern borderline for specialty coffee production. Colder temperatures. volcanic soil and four well defined seasons with good distribution of rainfall enable them to produce truly exceptional Brazilian coffee. Through passion and hard work Luiz and Flavia have raised Fazenda California to produce Brazil's best coffee, that has already won multiple prices including the highly valued Cup Of Excellence. We roasted this to work especially well as a dark espresso. We find a delicious chocolate flavour with notes of sweet caramel and almonds in this coffee. Enjoy!



Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

Country: Brazil Region: Paraná Farm: Fazenda California

Farmer: Luiz and Flavia Rodrigues Varieties: Mundo Novo, Obata Growing Altitude: 800–900m

Processing: Natural



SLURP original dark espresso #155





Brazil Fazenda California

チョコレート・キャラメル・アーモンド

「2004年、Saldanha一家は、Jacarezinhoにある Fazenda California農園を手に入れました、Luiz妻の Flaviaは、ブラジルのコーヒーの新たな一面を 人々に楽しんでもらえるよう、格別なコーヒーを 生産するという目標を掲げ、コーヒーを農園を始 めました。二人は、周囲の微気候がコーヒー栽培 にとても独得な土壌を作り上げていることに気づ きました。それもそのはず、農園はCapricomの回 帰線上、スペシャルティーコーヒーが栽培される 地域の南境に位置していたのです。寒めの気温、 火山性土、そして降雨を含むはっきりとした四季 が、特別なブラジルコーヒーの栽培を可能にした のです。パッションと惜しみない努力で、Luizと Flaviaは、FazendaCaliforni農園を、ブラジルで最高 のコーヒーを生産する農園へと成長させました。 彼らのコーヒーは、これまでに何度も、最も名高 いCup Of Excellence

を含め、数々の賞を獲得してきました。 Kahiwaでは、持続可能なビジネスと、農家との長期的な関係を前提に、格別においしいコーヒーを 焙煎することにこだわっています。」



Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

生産国:Brazil 地域:Paraná

農園: Fazenda California

生産者: Luiz and Flavia Rodrigues

品種:Mundo Novo, Obata 栽培地標高:800-900m 精製方法:Natural

