

SLURP original midnight #155



Araña

Toffee · Tropical fruit · Dark chocolate

Alex Herrera's farm Finca Pampojilá is located on the slopes of Átitlán volcano where coffee has been farmed for over 100 years. Coffee has nice aromas of tropical fruits and toffee. Alex is a member of Guatemalan organization which aims to protect private rainforests and has committed to preserve at least half of his 500ha farm as natural rainforest. Alex also supports the education of local children.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Guatemala
Region: Atitlán
Farm: Finca Pampojilá
Farmer: Alex Herrera
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1470-1720 m
Processing: Wet

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight #155



Araña

トフィー・トロピカルフルーツ・ダークチョコレート

このコーヒーが作られたFinca Pampojilá農園は、コーヒー栽培に最適なグアテマラのアティラン火山の斜面に位置しています。ここでは、100年以上にわたりコーヒー栽培がさかんに行われてきました。

生産者のAlex Herrera氏は、熱帯雨林を保護する団体の1人としても活躍し、また地元の子供たちの教育支援も行っています。カップから溢れるトロピカルフルーツやトフィーの香りをお楽しみください。

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

生産国: グアテマラ
地域: Atitlán
農園: Finca Pampojilá
生産者: Alex Herrera
品種: Caturra
栽培地標高: 1470-1720 m
精製方法: Wet

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee