

# SLURP original midnight espresso #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**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight espresso #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**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee