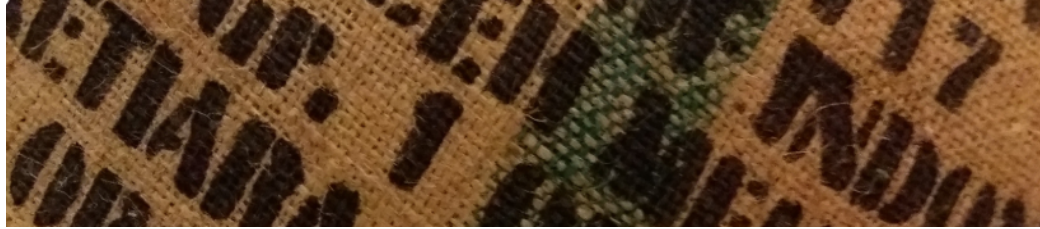


SLURP organic filter #156



Indonesia Raja Gayo

Herbal · Spices · Chocolatey

This organic coffee comes from northern parts of Aceh. It has grown at 900-1300 meter above sea level. Coffee trees are growing in shade under the cedar trees, which you can taste in the vigorous character of the coffee. This coffee is processed using local wet process method called "giling basah". You can smell some cinnamon, cedar and dark chocolate. Coffee has crisp acidity, soft mouthfeel and nice, rustic and herbal taste.



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

Country: Indonesia

Region: Aceh

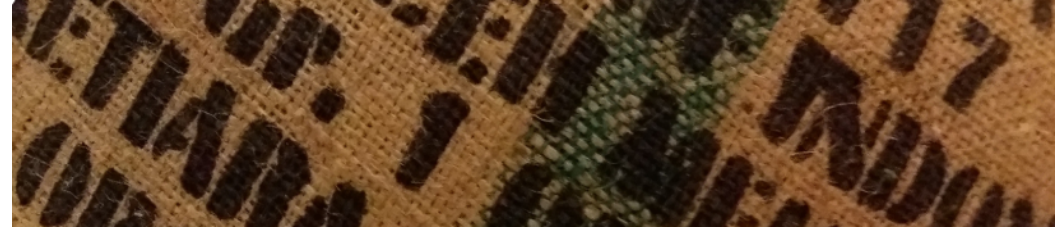
Farm: Co-operatives of the area

Varieties: Bourbon, Catimor, Caturra, Typica

Growing Altitude: 900-1300 m

Processing: Wet hulled

SLURP organic filter #156



Indonesia Raja Gayo

ハーブ・スパイス・チョコレート

インドネシアのスマトラ島にあるアチェの北部、海拔900-1300メートルの農園で育ったオーガニックコーヒー。大きな杉の木々の木陰で、まるで強い日差しから守られるように育つことで、力強いコーヒーの香りが実現しました。このコーヒーはインドネシア独特の「Giling basah（ギリングバサ）」と方法で半乾燥状態のまま処理されます。フレーバーはシナモン、ダークチョコレートと杉。それらが素朴なハーブをイメージさせるさわやかな酸味と相まってフレッシュな味わいに。



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

生産国：インドネシア

地域：アチェ

農園：複数の農園

品種：Bourbon, Catimor, Caturra, Typica

栽培地標高（海拔）：900-1300 m

精製方法：Well-hulled