

# SLURP original dark #156



## Cajamarca

**Dark Chocolate · Fruity acidity · Hazelnut**

UNICAFEC was created on November 25, 2001. Currently UNICAFEC has 385 associates, of which 104 are women and 281 men. Their common objective is to commercialize coffee directly, avoid intermediation and improve productivity and quality of coffee. The cooperative has invested the premiums from purchases in building different production facilities and training and education of the associates. They have also financed coffee drying tunnels that enable them to dry coffees steadily despite the weather conditions, and this has improved coffee quality.

This coffee is organic and Fairtrade certified with notes of dark chocolate, fruity acidity and hazelnut.

*Café Nazca*

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

Country: Peru  
Region: Cajamarca  
Farm: UNICAFEC smallholders  
Farmer: UNICAFEC smallholders  
Varieties: Catimor, Caturra, Pache, Bourbon  
Growing Altitude: 1400-1750m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original dark #156



## Cajamarca

**ダークチョコレート・フルーツの酸味・ヘーゼルナッツ**

コーヒー栽培が盛んなペルーのカハマルカ地域から、フェアトレードで仕入れたオーガニック認証済みのコーヒーをお届け。ダークチョコレートやヘーゼルナッツなど深煎りらしい香りの中にほんのりと感じられるフルーツの酸味をお楽しみいただけます。

品質と生産性の向上を目的とした協同組合であるUNICAFECは、385名のメンバーのうち104名が女性農家です。売り上げは農家のトレーニング、教育への投資のために使われています。また、気候に左右されずにコーヒーチェリーを乾かすことができるトンネル型の乾燥施設も売り上げの一部を使って建設されました。

*Café Nazca*

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

生産国: ペルー  
地域: Cajamarca  
農園: UNICAFEC smallholders  
生産者: UNICAFEC smallholders  
品種: Catimor, Caturra, Pache, Bourbon  
栽培地標高: 1400-1750m  
精製方法: ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee