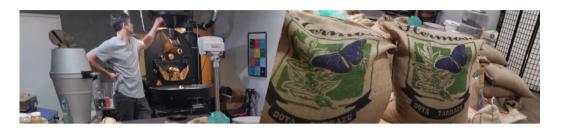
# **SLURP original** medium espresso #156



# **SLURP** original medium espresso #156





## Costa Rica Medium

#### Black tea · Caramel · Chocolate

The area known as Tarrazu is divided into three parts - Dota, Tarrazzu, and Leon Cortes. Mr Estanislao Ureña Mora was responsible for introducing coffee to the area, and gave coffee seeds to his brother Jose Ureña Mora. Then came Ramon Blanco who built a wet mill in San Pablo de Leon Cortes. In 1929 a wet mill was built in Santa Maria, but as there was so much uncertainty in prices, producers turned to the Banco Nacional (National Bank), which had a department where farmers were given recommendations on how to process their own coffee. Thus was born Coopedota R.L.



### Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

Country: Costa Rica

Region: Tarrazu, Hermosa, San Jose Farm: Coopedota R.L. members Farmer: Several independent farmers

Varieties: Caturra, Catuai

Growing Altitude: 1500-1800m Processing: Hand picked, washed



## Costa Rica Medium

#### ブラックティー・キャラメル・チョコレート

このコーヒーをつくったCoopedota R.L.は、サステ イナブルなコーヒー産業を目指す96の農家が加入 している農協です。コーヒー豆の大会で上位入賞 の経験もあり、近年注目を浴びています。 生産地域のTarrazuには、Dota、Tarrazzu、そして Leon Cortesという3つの小さな村があります。Dota のサンタマリアには1929年にすでにコーヒーチェ リーの果肉を取り外す「ウェットミル」の施設が ありましたが、公正な価格でコーヒーを取引する ために、多くの農家が自分自身でコーヒーの精製 を行うことを求めました。そうして生まれたのが Coopedota R.L.です。

まるで紅茶のようなフレーバーにキャラメルやチ ョコレートの甘さが合わさったRoger's Coffee自慢 のコーヒーをお楽しみください。



### Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

生産国: コスタリカ

地域: Tarrazu, Hermosa, San Jose 農園: Coopedota R.L.メンバーの農園

生産者: 複数の個人農家

品種: Caturra, Catuai 栽培地標高: 1500-1800m

精製方法: Hand picked, washed



