

SLURP original Light espresso #157



La Pradera

Nougat · Toffee · Lemon

A third generation farmer, Oscar Daza Bautistan, is running an organic coffee farm La Pradera in Santander, Colombia. La Pradera means prairie as this farm was bare land just a few decades ago but since then planting various plants during the years has created exceptional verdancy and biodiversity. We chose this coffee due to its excellent balance: even though we roast it light, it offers smooth and rich mouthfeel. You can taste nougat, toffee and a familiar citrusy flavor common to Colombian coffees in the end. #apartyinyourmouth wishes your roaster, Visa.

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

Country: Kolumbia
Region: Santander
Farm: La Pradera
Farmer: Oscar Daza Bautista
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1700-1900 m
Processing: Double fermented, washed

SLURP original Light espresso #157



La Pradera

ヌガー・トフィー・レモン

このコーヒーがつけられたコロンビアのサンタンデルは、国内で最も古くからコーヒーを栽培してきた地域として有名です。しかしLa Pradera農園はほんの数十年前までは緑ひとつない裸地でした。何年にもわたり植物を植え続けることで、現在の豊かな緑を一から実現したのです。現在の農園主Oscar Daza Bautistan氏はLa Pradera農園の3代目。オーガニック栽培に力をいれています。

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

バランスのとれた味わいが特徴で、軽めのローストでもコクのある滑らかな口当たり仕上がりました。ヌガーやトフィーの香りと、コロンビア産コーヒーによくみられる柑橘類のフレッシュな香りのコンビネーションは、まさにMakea Coffeeロースタリーのモットーとしてかかげる #apartyinyourmouth (口の中のパーティー) を表しています。

生産国: コロンビア
地域: Santander
農園: La Pradera
生産者: Oscar Daza Bautista
品種: Castillo
栽培地標高: 1700-1900 m
精製方法: Double fermented, washed