

SLURP organic espresso #158



Papua New Guinea

Caramel · Citrus · Cacao

NGHCE-company gives help to it's farmers in coffee production in general as well as in standards and processes when applying organic certificates. Farmers get also monetary consulting and they are also getting information in awareness of equality.

This coffee is roasted dark as it brings out caramel flavor combined with cacao and a hint of citrus. Coffee is perfect both as filter coffee and espresso!



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

Country: Papua New Guinea
Region: Bena Bena Valley
Farm: Korofeigu Farmer's Cooperative
Farmer: Cooperative
Varieties: Arusha, Blue Mountain
Growing Altitude: 1400-1900 m
Processing: Washed, sun-dried

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP organic espresso #158



Papua New Guinea

キャラメル・柑橘系・カカオ

パプアニューギニア国内のコーヒー生産を支援するNGHCE社は、コーヒー生産者へオーガニック認定取得の支援や農園の経営、労働環境における男女平等の重要性の教育も行っています。今回お届けするコーヒーは、キャラメルとカカオ、そしてほんのりと柑橘類の香りがするダークローストに仕上げました。フィルターコーヒーとしても、エスプレッソでもお楽しみいただけます。



Paahtimo Papu

Ristopekka Piirainen

生産国：パプアニューギニア
地域：Bena Bena Valley
農園：Korofeigu Farmer's Cooperative
生産者：Cooperative
品種：Arusha, Blue Mountain
栽培地標高：1400-1900 m
精製方法：Washed, sun-dried

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee