

SLURP original dark espresso #158



Laos Bounkhong

Dark cocoa · Pecan · Roasted sugar

This coffee comes from the Bolaven Plateau, an elevated region in southern Laos known for its relatively cool climate and high rainfall, which make the area perfect for coffee production. It has been grown by Mr. Bounkhong, who lives in Houay Soi village with his wife, children and grandchildren. Family Bounkhong's carefully handpicked coffee beans have slowly ripened under the shade of natural tropical trees. This farming method brings various benefits for the coffee plants and is also the most ecological way of producing coffee. An elegant and soft coffee offers hints of cocoa and pecan.

KAFFE OBSCURA
KAHKEH MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

Country: Laos
Region: Paksong, Champasak
Farm: Private smallholder farmer, is participating Slow Forest Coffee's project
Farmer: Mr. Bounkhong and the family
Varieties: Catimor
Growing Altitude: 1030 m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark espresso #158



Laos Bounkhong

ダークココア・ピーカンナッツ・トーストした砂糖

このコーヒーはラオス南部の高地に位置する Bolaven Plateau 地区で栽培されています。ラオスの南部は国内の他のエリアに比べ涼しく降水量が多いため、コーヒーの栽培には理想的な気候です。

コーヒーは、そのエリアの Houay Soi 村に住む Bounkhong 一家が大切に育てています。収穫時には熱帯樹の木陰でゆっくりと時間をかけて熟したチェリーのみを丁寧に手摘み。この収穫の仕方は非常にエコな方法で、コーヒーの木にも良いと言われてます。

ナッツやココア、キャラメルの香りが感じられるなめらかで上品な味わいです。

KAFFE OBSCURA
KAHKEH MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

生産国: ラオス
地域: Paksong, Champasak
農園: Slow Forest Coffee プロジェクトに参加している複数の独立した小規模農家
生産者: Bounkhong 一家
品種: Catimor
栽培地標高: 1030 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee