

SLURP original light espresso #158



La Granadilla

Chocolate · Biscuit · Plum

Coffee farmer Sergio Chinguel Alberca is a member of the Cedros Cooperative in Cajamarca. Sergio is part of the micro-lot program of the cooperative and he has a 3 hectare farm and 2 hectares planted with coffee. The farm sits above 1900 masl in Sport Piura, mainly growing Caturra and Bourbon. His mother Maria Esminde Espinoza and his two brother sons all have neighbouring farms, and they all deliver amazing quality coffees.



Turun Kahvipaahtimo

August Poutiainen

Country: Peru
Region: Jaen, Huabal
Farm: La Granadilla
Farmer: Sergio Chinguel Alberca
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1900 m
Processing: Fully washed, fermented for 15-48 hours

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light espresso #158



La Granadilla

チョコレート・ビスケット・プラム

このコーヒーの生産者 Sergio Chinguel Alberca 氏はペルー国内でコーヒー栽培が盛んなカハマルカ地区の Cedros 協同組合の一員です。コーヒーを丁寧に少量ずつ精製することで高品質なコーヒーを作り出す「マイクロロットプログラム」の一環として、2~3ヘクタールの農園を所有しています。Sergio 氏の農園は海拔 1900m のところに位置し、主にカトゥーラ種とブルボン種を育てています。彼の母親や親戚もみなコーヒー農園を所有し、高品質なコーヒーを育てています。チョコレートやビスケットの甘い香りの中に、プラムのさわやかな酸味が感じられます。



Turun Kahvipaahtimo

August Poutiainen

生産国: ペルー
地域: Jaen, Huabal
農園: La Granadilla
生産者: Sergio Chinguel Alberca
品種: Caturra
栽培地標高: 1900 m
精製方法: Fully washed, 15~48時間発酵

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee