

SLURP original light espresso #159



Honduras Roxana Orellana Aguilar

Plum · Mandarin · Almond

Roxana Orellana Aguilar is the owner of Finca Veco with her husband Don Luis Fernando Castro. The size of the farm is 2.5 ha and Roxana's sister and mother help to manage it. The cherries are delivered to the mill, where they are cleaned and washed and then floated to remove any immatures. The coffee is then pulped and fermented overnight and taken to the beds where it is dried and turned hourly for between 10 -15 days weather depending.

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

Country: Honduras
Region: Copan
Farm: Finca Veco
Farmer: Roxana Orellana Aguilar
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1250 m
Processing: Washed

SLURP original light espresso #159



Honduras Roxana Orellana Aguilar

プラム・マンダリンオレンジ・アーモンド

このコーヒーがつけられたFinca Veco農園を経営するのはRoxana Orellana Aguilar氏とその夫Don Luis Fernando Castro氏。農園は2.5ヘクタールでRoxanaの妹とお母さんも協力し栽培を手伝っています。収穫したコーヒーチェリーはミルへと届けられ、そこで完熟したものだけを選別し、ウォッシュドプロセスで精製を行っていきます。コーヒーチェリーの実を取り除き一晩発酵させたら、その後10日から15日間乾燥させます。フルーティーな香りの中にほんのりと香るナッツのフレーバーをお楽しみください。

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

生産国: ホンジュラス
地域: Copan
農園: Finca Veco
生産者: Roxana Orellana Aguilar
品種: Caturra
栽培地標高: 1250 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee