

SLURP original light #162



Benjamin Paz Honey

Peach · Apricot · Creamy

We have had many great coffees from the Santa Barbara region producers represented by Beneficio San Vicente. This season we're working directly with Benjamin Paz of San Vicente to find perfect coffees for us but also to map out possible long term relationships to be built for the future. This honey lot from Benjamin is a bit different to the washed coffees of the region. After picking the coffee cherries, they are fermented inside plastic bags for 72 hours. Then they are de-pulped and dried on raised beds in direct sunlight for 2-3 days before slowly drying at a shade drying station for 15-20 days.



Frukt Coffee Roasters

Samuli Pääkkönen

Country: Honduras
Region: El Cedral, Santa Barbara
Farm: La Orquidea
Farmer: Benjamin Paz
Varieties: Pacas
Growing Altitude: 1540-1580 m
Processing: Semi-anaerobic Honey

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original light #162



Benjamin Paz Honey

桃 · アプリコット · クリーム

今回のコーヒーはホンジュラスのSanta BarbaraのEl Cedral地域から。Frukt Coffeeロースターがよく仕入れている農家の生産者であるBenjamin Paz氏と直接やりとりをして今回のお届けにぴったりのコーヒーを見つけました。

このコーヒーは、El Cedralで精製されるウォッシュドコーヒーとは異なる方法で精製されています。コーヒーチェリーを収穫したあと、まずはプラスチック容器の中で72時間発酵させます。その後、果肉を取り除いたら直射日光の当たる場所で2、3日乾燥させ、今度は木陰で15~20日の間ゆっくりと乾かしていきます。

桃やアプリコット香るクリーミーな味わいをお楽しみください。



Frukt Coffee Roasters

Samuli Pääkkönen

生産国: ホンジュラス
地域: El Cedral, Santa Barbara
農園: La Orquidea
生産者: Benjamin Paz
品種: Pacas
栽培地標高: 1540-1580 m
精製方法: Semi-anaerobic Honey

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee