

0

Origin:

RIPPER

コロナビア
LA FLORESTA

Taste: Blueberry
& dark chocolate.
ブルーベリー、
ダークチョコレート

Process: Anaerobic
Natural.
Variety: Castillo,
Colombia.
Altitude: 1700m.

singleo.jp

By Nohora Sepulveda De Zambrano.

One More Thing: 70代のノホラ・セプルベダ・デ・サンブラーノは、一生涯をコーヒーと共に過ごしてきました。それがこの信じられないほど美味しくジューシーなコーヒーが生まれた秘密です。現在、彼女はマネージャーであるアレクサンデルと、エドウィンとラファエルという2人の息子のサポートを受けて農園を運営しています。収穫時には、25人前後の地元の労働者が雇われ、赤く熟したチェリーだけを選別して収穫します。この素晴らしいコーヒーをお楽しみください！



**FOR THE
PLANET**
—HEMOS—

We partner to tackle
environmental issues;
forest regeneration,
ocean protection,
and more.

@single_ojapan