



قهوه مؤآ

ETHIOPIA Wazn

MOA CULTURE & ART PROJECT



Going Home by Seifu Abebe
Ethiopian Artist
نام اثر: رفتن به خانه
نقاش: سیفو آبه به هنرمند اتیوپیایی



ETHIOPIA Wazn

اتیوپی وازن

Farm:	Wazn
وازن	مزرعه:
Varietal:	Heirloom
هرلوم	گونه:
Processing:	Natural
طبیعی	روش فرآوری:
Altitude:	2,200 masl
۲۲۰۰ متر	ارتفاع از سطح دریا:
Region:	Guji
گوچی	منطقه:

Taste Notes: Over ripe fruit, Orange, Grapefruit, Nectarine, Strawberry, Biscuit, Dark Chocolate, Cocoa, Walnut, Panela

طعم یادها: میوه‌های رسیده، پرتقال، گریپ فروت، شلیل، توت فرنگی، بیسکوئیت، شکلات تلخ، کاکائو، گردو، پانلا

EL SALVADOR Cruz Gorda

MOA CULTURE & ART PROJECT



Eternal Happiness by Fernando Llorca
El Salvadoran Artist

شادی ابدی اثر فرناندو لورت هنرمند السالوادوری



السالوادور کروز گوردا EL SALVADOR Cruz Gorda

Farm: Cruz Gorda

مزرعه: کروز گوردا

Varietal: Bourbon

گونه: بربن

Processing: Honey

روش فرآوری: عسلی

Altitude: 1,450 metres above sea level

ارتفاع از سطح دریا: ۱۴۵۰ متر

Owner: Mauricio Salaverria

مالک: مائوریسیو سالاوریا

Region: Los Naranjos

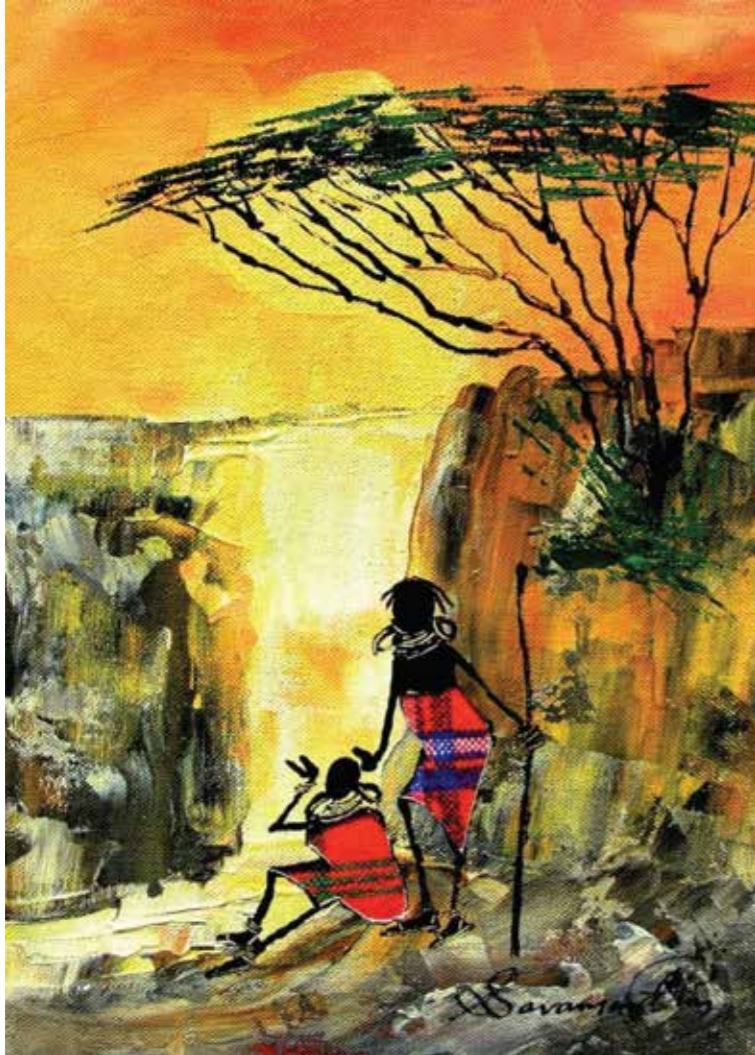
منطقه: لس نارانجس

Taste Notes: Citrus, Caramel, Raisin, Red Apple

طعم یادها: مرکبات، کارامل، کشمش، سیب قرمز

KENYA Denebola

MOA CULTURE & ART PROJECT



Artwork by Sarah Shiundu
Kenyan Artist

نقاش: سارا شیوندو هنرمند کنیایی



KENYA Denebola

کنیا دِنَبِلَا

Farm: Denebola

دنبلا مزرعه:

Varietal: SL 28, SI 34

اس ال ۲۸، اس ال ۳۴ گونه:

Processing: Washed

شسته روش فرآوری:

Altitude: 1,800 masl

ارتفاع از سطح دریا: ۱۸۰۰ متر

Owner: Mannasses Kibochi

ماناسس کیبوچی مالک:

Region: Kiambu

کیامبو منطقه:

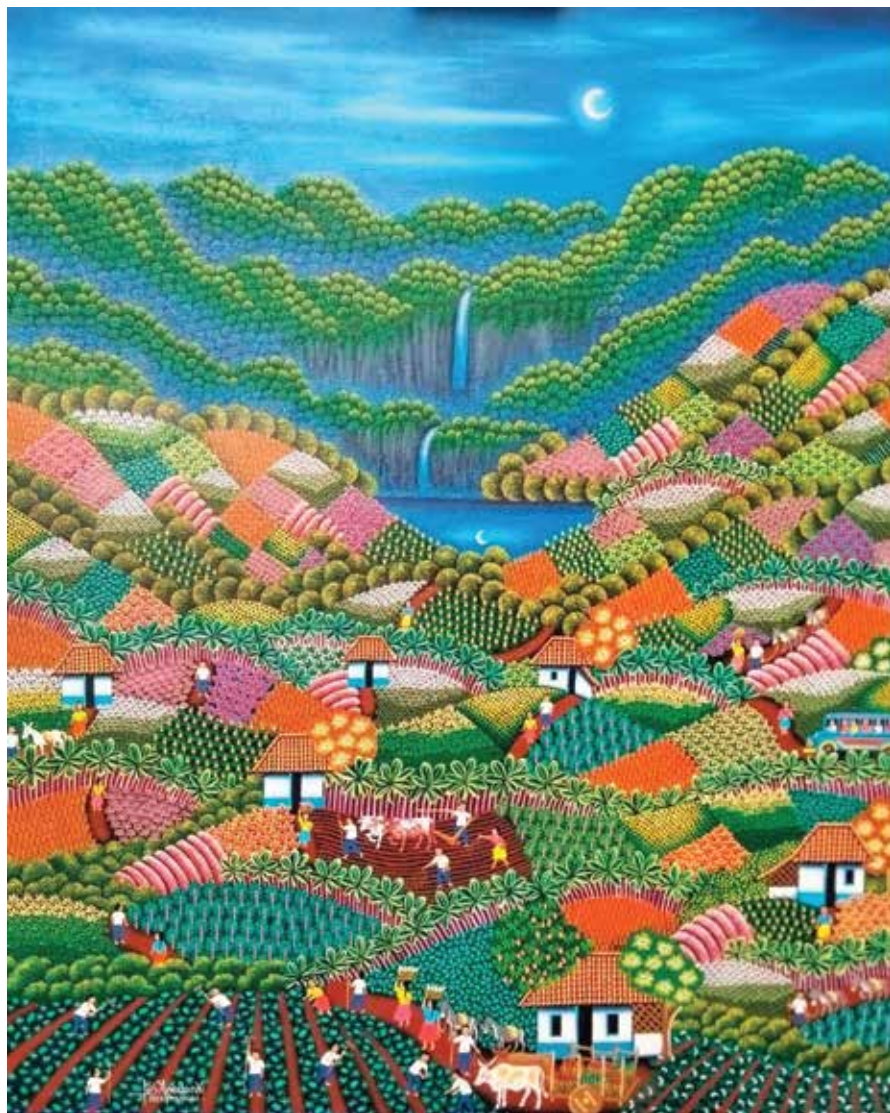
Taste Notes: Chamomile, Raspberry, Peach

Lime, Hibiscus

طعم یادها: بابونه، تمشک، هلو، لیمو، چای ترش

NICARAGUA Javanita

MOA CULTURE & ART PROJECT



Clair de Lune by Luis Alvarado
Nicaraguan Artist

مہتاب اثر لوییس آلوارادو هنرمند نیکاراگوئی



NICARAGUA Javanita

نیکاراگوئه جاوانیتا

Farm: El Pencal

ال پنکال: مزرعه:

Varietal: Java AA

جاوا آآ: گونه:

Processing: Washed

شسته: روش فرآوری:

Altitude: 1,350 masl

ارتفاع از سطح دریا: ۱۳۵۰ متر

Owner: Felix Pedro Siles Gadea

مالک: فلیکس پدرو سیلس گادئا

Region: Jinotega

جینوتگا: منطقه:

Taste Notes: Honey, Black Tea

Floral with tender acidity

طعم یاوه، چای سیاه، گلی به همراه اسیدیته‌ی لطیف

ETHIOPIA Oromo Jebena

MOA CULTURE & ART PROJECT



Going Home by Seifu Abebe
Ethiopian Artist

نام اثر: رفتن به خانه
نقاش: سیفو آبه به هنرمند اتیوپیایی



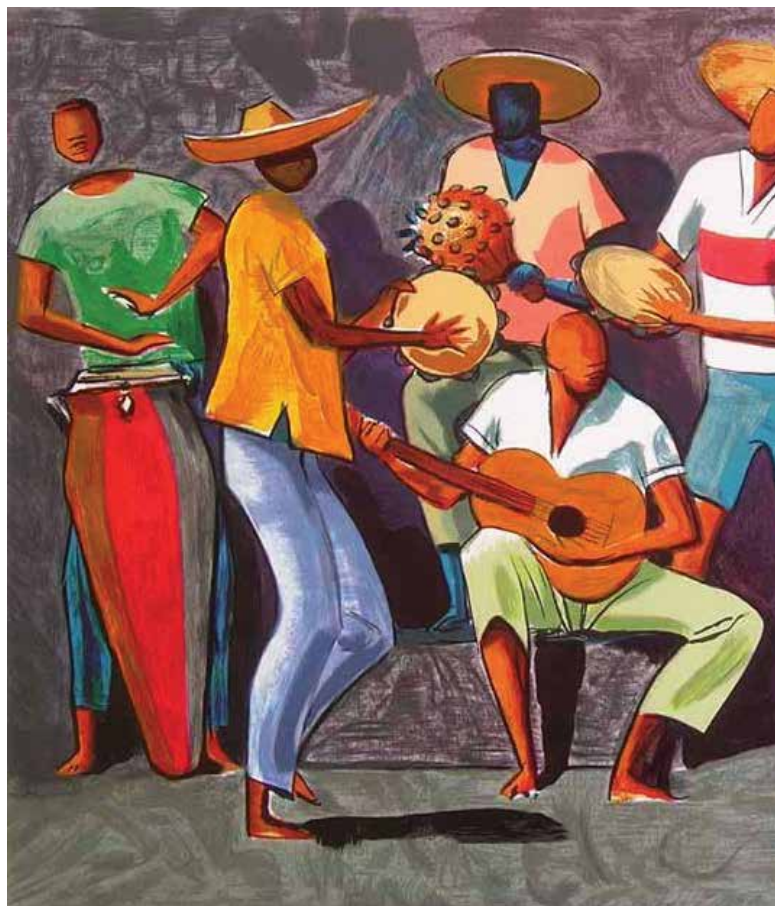
اتیوپی اورومو جینا ETHIOPIA Oromo Jebena

Farm:	Oromo
اورومو:	مزرعه:
Varietal:	Heirloom
هرلوم:	گونه:
Processing:	Washed
شسته:	روش فرآوری:
Altitude:	2,100 metres above sea level
۲۱۰۰ متر:	ارتفاع از سطح دریا:
Region:	Yirgacheffe
بیرگاشف:	منطقه:
Taste Notes:	Peach, Jasmine, Citrus Dark Chocolate, Vanilla
طعم یادها:	هلو، گل یاس، مرکبات، شکلات تلخ، وانیل

MOA
COFFEE
www.moa.coffee

BRAZIL Irmãs Pereira

MOA CULTURE & ART PROJECT



Roda de Samba by Carybé - Brazilian Artist

دایره سامبا اثر کاریبی هنرمند برزیلی



BRAZIL Irmãs Pereira

برزیل ایرماس پیرا

Farm: Irmãs Pereira

ایرماس پیرا مزرعه:

Varietal: Acaia, Bourbon, Catuai, Catucaí, Mundo Novo

گونه: آکایا، بربن، کاتوآی، کاتوکای، موندو نوو

Processing: Pulped Natural

پالپ طبیعی روش فرآوری:

Altitude: 1,300 metres above sea level

ارتفاع از سطح دریا: ۱۳۰۰ متر

Owner: Antonio Andrade Pereira Filho

مالک: آنتونیو آندراده پیرا فیلو

Region: Carmo de Minas

منطقه: کارمو د میناس

Taste Notes: Caramel, Chocolate, Orange

طعم یادها: کارامل، شکلات، پرتقال

MOA
COFFEE
www.moa.coffee

BRAZIL Passeio

MOA CULTURE & ART PROJECT



Brazil Cafe by Patty Pieropan Dong
Brazilian Artist

کافه برزیل اثر پتی پیروپان دانگ هنرمند برزیلی



BRAZIL Passeio

برزیل پاسیو

Farm: Fazenda Passeio

مزرعه: فازندا پاسیو

Varietal: Yellow Catuai, Mundo Novo, Acaia

گونه: کاتوآی زرد، موندو نوو، آکایا

Processing: Pulped Natural

روش فرآوری: پالپ طبیعی

Altitude: 1,200 metres above sea level

ارتفاع از سطح دریا: ۱۲۰۰ متر

Owner: Adolfo Henrique Vieira Ferreira

مالک: آدولفو هنریکه ویرا فریرا

Region: Sul de Minas

منطقه: سول د میناس

Taste Notes: Chocolate, Cinnamon, Nutty

طعم یادها: شکلات، دارچین، آجیلی