

溶けたチョコレート・ヘーゼルナッツ・柑橘類

Melted chocolate · Hazelnut · Citrus

# Dark Espresso

# Dark Espresso

Roasters Choice Espresso

Roasters Choice Espresso



焙煎家より一言

「これは、厚いクレマと溶けたチョコレートを  
思わせる風味が特徴の、フルボディのコーヒー  
です。エスプレッソのショット（ダブルでも）  
としても、あなたのお気に入りのミルクの入っ  
た飲み物としても、このブレンドはぴったりで  
す。このブラジルベースのエスプレッソは、プ  
ロの方にも、家でコーヒーを楽しむ愛好家にと  
っても理想的な仕上がりになっています。エス  
プレッソマシンで淹れても、モカポットで淹れ  
ても、このダイナミックなRoaster's Choiceブ  
レンドは、あなたの1日をとびきり豊かにして  
くれます。」

#krazyaboutkoffee

**生産国:** Brazil, India, Nicaragua  
**地域:** Cerrado (Bra), Matagalpa (Nic)  
**農園:** Finca Limoncillo (Nic)  
**生産者:** Mierisch family (Nic)  
**品種:** Caturra, Robusta, Red Pacamara  
**栽培地標高 (海拔):** 1200m  
**精製方法:** Natural, Washed,  
Pulped Natural

おいしいコーヒータイム  
の写真に@slurp\_japanを  
タグ付けて投稿しよう！  
コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)



SLURP®

Keakoffee

Roasted: 17/09/2019

Roaster: Jordan Wilson

This coffee is full bodied with a thick  
crema and a flavour that resembles melted  
chocolate. Both as a shot (or double) of  
espresso or as your favourite milk-based  
coffee drink, this blend will hit the spot. This  
Brazil based espresso is ideal for professionals  
and home enthusiasts alike. Whether prepared  
with an espresso machine or iconic mocha pot  
our dynamic Roaster's Choice -blend will help  
make your day that much better.

#krazyaboutkoffee

**Country:** Brazil, India, Nicaragua  
**Region:** Cerrado (Bra), Matagalpa (Nic)  
**Farm:** Finca Limoncillo (Nic)  
**Farmer:** Mierisch family (Nic)  
**Varieties:** Caturra, Robusta, Red Pacamara  
**Growing Altitude:** 1200m  
**Processing:** Natural, Washed,  
Pulped Natural

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi  
If we share it, you  
get a free coffee!

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)



SLURP®

Keakoffee

焙煎日: 17/09/2019

焙煎家: Jordan Wilson

Melted chocolate • Hazelnut • Citrus



# Dark Espresso

Roasters Choice Espresso



This coffee is full bodied with a thick crema and a flavour that resembles melted chocolate. Both as a shot (or double) of espresso or as your favourite milk-based coffee drink, this blend will hit the spot. This Brazil based espresso is ideal for professionals and home enthusiasts alike. Whether prepared with an espresso machine or iconic mocha pot our dynamic Roaster's Choice -blend will help make your day that much better.

#krazyaboutkoffee

**Country:** Brazil, India, Nicaragua

**Region:** Cerrado (Bra), Matagalpa (Nic)

**Farm:** Finca Limoncillo (Nic)

**Farmer:** Mierisch family (Nic)

**Varieties:** Caturra, Robusta, Red Pacamara

**Growing Altitude:** 1200m

**Processing:** Natural, Washed, Pulped Natural

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Keakoffee

Roasted: 17/09/2019

Roaster: Jordan Wilson

溶けたチョコレート・ヘーゼルナッツ・柑橘類



# Dark Espresso

Roasters Choice Espresso



焙煎家より一言

「これは、厚いクレマと溶けたチョコレートを  
思わせる風味が特徴の、フルボディのコーヒー  
です。エスプレッソのショット（ダブルでも）  
としても、あなたのお気に入りのミルクの入った  
飲み物としても、このブレンドはぴったりです。  
このブラジルベースのエスプレッソは、プロの方  
にも、家でコーヒーを楽しむ愛好家にとっても  
理想的な仕上がりになっています。エスプレッソ  
マシンで淹れても、モカポットで淹れても、この  
ダイナミックなRoaster's Choiceブレンドは、  
あなたの1日をとびきり豊かにしてくれます。」

#krazyaboutkoffee

生産国: Brazil, India, Nicaragua

地域: Cerrado (Bra), Matagalpa (Nic)

農園: Finca Limoncillo (Nic)

生産者: Mierisch family (Nic)

品種: Caturra, Robusta, Red Pacamara

栽培地標高(海拔): 1200m

精製方法: Natural, Washed,  
Pulped Natural

おいしいコーヒータイム  
の写真に@slurp\_japanを  
タグ付けて投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！



SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

Keakoffee

焙煎日: 17/09/2019

焙煎家: Jordan Wilson