

トフィーナッツ・ピーナッツバター・ダークチョコレート

Dark Espresso

Colombia Dark



焙煎家より一言

「Palermoは、コロンビアのHuila地域北部に位置する町です。Huilaという名前は、Páezの土着の言語で「光り輝く山」を意味します。コーヒーの木はMagdalena川とアンデス山脈の近くに生えており、雪をかぶった火山が、周辺の土壌に豊かなミネラルを与えています。」

Rogers Coffeeでは、コロンビアの大自然をあなたのコーヒーカップにお届けできるよう、このコーヒーを焙煎しました。一袋1,5kgずつ、一粒一粒を、心を込めて丁寧に焙煎しました。チョコレートとナッツの風味が楽しめるこの深煎りエスプレッソコーヒーを、あなたのお好みの方法でお楽しみください！」

おいしいコーヒータイム
の写真に@slurp_japanを
タグ付けして投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！

SLURP®

ROGER'S COFFEE

jp.slurp.coffee/blog

Toffee nuts · Peanut butter · Dark chocolate

Dark Espresso

Colombia Dark



Palermo is a municipality located in the northern part of the Huila region of Colombia. The word Huila comes from the indigenous language of Páez, meaning "Luminous mountain". The coffee trees grow close to the Magdalena River and the mountain ranges of the Andes, which have several snow-capped volcanoes that provide the soil with mineral richness.

The Rogers Coffee approach with this coffee is to bring out Colombia's wild nature to your coffee experience. Each batch of 1,5kg, each bean, is treated with extra care in this chocolaty, nutty and creamy Dark espresso roast! Enjoy it as you like and have a nice cup!

Country: Colombia
Region: Huila, Palermo
Washing Station: Racafe mill
Farmer: Several independent farmers cooperating with the mill
Variety: Castillo 51%, Caturra 49%
Growing Altitude (MASL): 1800 - 2200m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blog

Rogers Coffee

焙煎日: 02/10/2019

焙煎家: Martins Kubulnieks

Rogers Coffee

Roasted: 02/10/2019

Roaster: Martins Kubulnieks

Toffee nuts • Peanut butter • Dark chocolate



Dark Espresso

Colombia Dark



Palermo is a municipality located in the northern part of the Huila region of Colombia. The word Huila comes from the indigenous language of Páez, meaning "Luminous mountain". The coffee trees grow close to the Magdalena River and the mountain ranges of the Andes, which have several snow-capped volcanoes that provide the soil with mineral richness.

The Rogers Coffee approach with this coffee is to bring out Colombia's wild nature to your coffee experience. Each batch of 1,5kg, each bean, is treated with extra care in this chocolaty, nutty and creamy Dark espresso roast! Enjoy it as you like and have a nice cup!

*Country: Colombia
Region: Huila, Palermo
Washing Station: Racafe mill
Farmer: Several independent farmers cooperating with the mill
Variety: Castillo 51%, Caturra 49%
Growing Altitude (MASL): 1800 - 2200m
Processing: Washed*

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Rogers Coffee

Roasted: 02/10/2019

Roaster: Martins Kubulnieks

トフィーナッツ・ピーナッツバター・ダークチョコレート



Dark Espresso

Colombia Dark



焙煎家より一言

「Palermoは、コロンビアのHuila地域北部に位置する町です。Huilaという名前は、Páezの土着の言語で「光り輝く山」を意味します。コーヒーの木はMagdalena川とアンデス山脈の近くに生えており、雪をかぶった火山が、周辺の土壌に豊かなミネラルを与えています。」

Rogers Coffeeでは、コロンビアの大自然をあなたのコーヒーカップにお届けできるよう、このコーヒーを焙煎しました。一袋1,5kgずつ、一粒一粒を、心を込めて丁寧に焙煎しました。チョコレートとナッツの風味が楽しめるこの深煎りエスプレッソコーヒーを、あなたのお好みの方法でお楽しみください！」

生産国：Colombia
地域：Huila, Palermo
ウォッシングステーション：Racafe mill
生産者：Racafe millと協同する、いくつかの独立した農家たち
品種：Castillo 51%, Caturra 49%
栽培地標高(海拔)：1800 - 2200m
精製方法：Washed

おいしいコーヒータイムの写真に@slurp_japanをタグ付けして投稿しよう！

コーヒー1袋を無料でゲットするチャンス！

SLURP®

ROGER'S COFFEE

jp.slurp.coffee/blog

Rogers Coffee

焙煎日: 02/10/2019

焙煎家: Martins Kubulnieks