

レモン・りんご・キャラメル

Lemon · Apple · Caramel



Light Espresso

Kinyovu



Light Espresso

Kinyovu



焙煎家より一言

「ブルンジのKinyovuウォッシングステーションから来た、この3つのコーヒー豆を使ったブレンドは、クリーミーな口当たりと、柑橘系果物の風味、そして爽やかな酸味が特徴のコーヒーです。

ブルンジにあるこのコーヒー農家はどれも小規模で、彼らが育てるコーヒーのほとんどが、地元のウォッシングステーションを介して売られています。Kinyovuでは、周辺地域からコーヒー豆を集め、それを精製し、販売します。

ブルネイのコーヒーは、とびきり美味しいレモネードを飲んだ時のように、舌に残るような酸味で知られています。おいしいコーヒーの一時をお過ごしください！」

生産国：Burundi
地域：Kanyanza
ウォッシングステーション：Kinyovu Washing Station協同組合
品種：Bourbon, Jackson ja Mibirizi
栽培地標高(海拔)：1880m
精製方法：Washed

This three bean blend from the Kinyovu washing station in Burundi has a creamy mouthfeel, citrus flavour and a pleasantly fresh acidity.

The coffee farms in Burundi are small and most of the coffee is sold through the local washing stations. Kinyovu collects the coffeebeans from the surrounding areas, processes them and sells them.

Coffee from Burundi is known for its acidity, that lingers on your tongue like a great lemonade. We wish you great coffee moments!

Country: Burundi
Region: Kanyanza
Washing Station: Kinyovu Washing Station Cooperative
Varieties: Bourbon, Jackson ja Mibirizi
Growing Altitude (MASL): 1880m
Processing: 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！

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

SLURP®



jp.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

焙煎日: 02/10/2019

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 02/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lemon • Apple • Caramel



Light Espresso

Kinyovu



This three bean blend from the Kinyovu washing station in Burundi has a creamy mouthfeel, citrus flavour and a pleasantly fresh acidity.

The coffee farms in Burundi are small and most of the coffee is sold through the local washing stations. Kinyovu collects the coffeebeans from the surrounding areas, processes them and sells them.

Coffee from Burundi is known for its acidity, that lingers on your tongue like a great lemonade. We wish you great coffee moments!

Country: *Burundi*
Region: *Kayanza*
Washing Station: *Kinyovu Washing Station Cooperative*
Varieties: *Bourbon, Jackson ja Mibirizi*
Growing Altitude (MASL): *1880m*
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

Lehmus Roastery

Roasted: 02/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

レモン・りんご・キャラメル



Light Espresso

Kinyovu



焙煎家より一言

「ブルンジのKinyovuウォッシングステーションから来た、この3つのコーヒー豆を使ったブレンドは、クリーミーな口当たりと、柑橘系果物の風味、そして爽やかな酸味が特徴のコーヒーです。

ブルンジにあるこのコーヒー農家はどれも小規模で、彼らが育てるコーヒーのほとんどが、地元のウォッシングステーションを介して売られています。Kinyovuでは、周辺地域からコーヒー豆を集め、それを精製し、販売します。

ブルネイのコーヒーは、とびきり美味しいレモネードを飲んだ時のように、舌に残るような酸味で知られています。おいしいコーヒーの一時をお過ごしください！」

生産国：Burundi

地域：Kayanza

ウォッシングステーション：Kinyovu Washing Station協同組合

品種：Bourbon, Jackson ja Mibirizi

栽培地標高(海拔)：1880m

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