

ツンと酸味のあるレモン・飴菓子・コーヒーの実



Light Roast

Waykan



焙煎家より一言

「甘くておいしく、ほどよく酸味のきいたコーヒーはいかがですか？どうぞ召し上がり！」

Waykanは、グアテマラのHuehuetenango地域で栽培されたフレッシュで酸味のあるコーヒーで、私たちLehmus Roasteryが焙煎しました。このコーヒーは、Chajul、Quiche、CotzalそしてNebaの4つの小規模農家のの方々が丹精込めて育てられた極めて高品質なコーヒーをブレンドしたものです。

このコーヒーは甘くて口当たりが柔らかく、ほのかに酸味が感じられるのが特徴です。一口すすれば、爽やかで涼しい初秋の空と、大きな笑顔に包まれることでしょう！」

生産国: Guatemala

地域: Huehuetenango

農園: 小規模農家たち

品種: Typica, Caturra, Bourbon, Catuai, Paches

栽培地標高(海拔): 1100-1800m

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®



jp.slurp.coffee/blog

Tangy lemon • Toffee • Coffee Berry



Light Roast

Waykan



Lehmus Roastery

Roasted: 01/10/2019

Roaster: Jussi Tyri sevä

Would you like a delicious, sweet and pleasantly acidic coffee? Good, here you go!

Waykan is the Lehmus Roastery interpretation of the fresh and acidic coffees from the Huehuetenango region of Guatemala. Our coffee is a blend of extremely high-quality smallholder coffee from Chajul, Quiche, Cotzal and Nebaj.

This coffee has a sweet and soft mouthfeel with fresh acidity. A sip of Waykan is like a brisk and cool autumn day enjoyed with a wide smile!

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Smallholders
Varieties: Typica, Caturra, Bourbon, Catuai, Paches
Growing Altitude (MASL): 1100-1800m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

Tangy lemon • Toffee • Coffee Berry



Light Roast

Waykan



Roasted: 01/10/2019

Roaster: Jussi Tyri sevä

Would you like a delicious, sweet and pleasantly acidic coffee? Good, here you go!

Waykan is the Lehmus Roastery interpretation of the fresh and acidic coffees from the Huehuetenango region of Guatemala. Our coffee is a blend of extremely high-quality smallholder coffee from Chajul, Quiche, Cotzal and Nebaj.

This coffee has a sweet and soft mouthfeel with fresh acidity. A sip of Waykan is like a brisk and cool autumn day enjoyed with a wide smile!

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Smallholders

Varieties: Typica, Caturra, Bourbon, Catuai, Paches

Growing Altitude (MASL): 1100-1800m

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

ツンと酸味のあるレモン・飴菓子・コーヒーの実



Light Roast

Waykan



焙煎家より一言

「甘くておいしく、ほどよく酸味のきいたコーヒーはいかがですか？どうぞ召し上がり！」

Waykanは、グアテマラのHuehuetenango地域で栽培されたフレッシュで酸味のあるコーヒーで、私たちLehmus Roasteryが焙煎しました。このコーヒーは、Chajul、Quiche、CotzalそしてNebaの4つの小規模農家のの方々が丹精込めて育てられた極めて高品質なコーヒーをブレンドしたものです。

このコーヒーは甘くて口当たりが柔らかく、ほのかに酸味が感じられるのが特徴です。一口すすれば、爽やかで涼しい初秋の空と、大きな笑顔に包まれることでしょう！」

生産国：Guatemala

地域：Huehuetenango

農園：小規模農家たち

品種：Typica, Caturra, Bourbon, Catuai, Paches

栽培地標高(海拔)：1100-1800m

精製方法：Washed

SLURP®



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！

jp.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

焙煎日：01/10/2019

焙煎家：Jussi Tyrisvä