

さとうきび・ローストナッツ・柑橘類

Cane sugar · Roasty nuts · Light citrus



SLURP dark

Peru Cajamarca



SLURP dark

Peru Cajamarca



焙煎家より一言

「ペルーには、スペシャルティコーヒーに欠かせないもの、つまり、肥沃な土壌、豊かな雨、高い山々、そして高品質のコーヒー豆がすべて揃っています。ペルーは両極端な国と言えます。アマゾンのジャングルを歩くこともできれば、7000mもの山に登ることもできるからです。

生産国： Peru
地域： Cajamarca
農家： いくつかの小規模農家
品種： Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔)： 1100m
精製方法： Washed

Peru has everything specialty coffee needs: fertile soil, plenty of rain, high mountains and high-quality coffee. Peru is the country of extremes: on the one hand, you can walk in the Amazon jungles and on the other you can climb into an altitude of almost 7000 metres.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1600-1800m
Processing: Washed

ペルーのスペシャルティコーヒーは、スペシャルティコーヒーのシーンで比較的新しいものの、その質はすでに極めて優れたものとなっています。北ペルーCajamarcaに住むいくつかの小規模農家によって生産された、このブルボンとティピカ、そしてカトゥーラのブレンドは、甘く、少し焦がした砂糖のような香ばしさが特徴のコーヒーです。

このコーヒーでおいしいひとときをお楽しみください！」

Peruvian specialty coffee is a relatively new addition in the world of specialty coffee, but the quality is already excellent. This dark roast from Cajamarca in Northern Peru is an interesting acquaintance. This blend of Bourbon, Typica and Caturra produced by smallholders is sweet and full of roasty flavours of sugar.

Lehmus Roastery wishes you delicious coffee moments!

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！
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: 2019/10/30

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Cane sugar • Roasty nuts • Light citrus



SLURP dark

Peru Cajamarca



Peru has everything specialty coffee needs: fertile soil, plenty of rain, high mountains and high-quality coffee. Peru is the country of extremes: on the one hand, you can walk in the Amazon jungles and on the other you can climb into an altitude of almost 7000 metres.

Peruvian specialty coffee is a relatively new addition in the world of specialty coffee, but the quality is already excellent. This dark roast from Cajamarca in Northern Peru is an interesting acquaintance. This blend of Bourbon, Typica and Caturra produced by smallholders is sweet and full of roasty flavours of sugar.

Lehmus Roastery wishes you delicious coffee moments!

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1600-1800m
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

Lehmus Roastery

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

さとうきび・ローストナッツ・柑橘類



SLURP dark

Peru Cajamarca



焙煎家より一言

「ペルーには、スペシャルティコーヒーに欠かせないもの、つまり、肥沃な土壌、豊かな雨、高い山々、そして高品質のコーヒー豆がすべて揃っています。ペルーは両極端な国と言えます。アマゾンのジャングルを歩くこともできれば、7000mもの山に登ることもできるからです。

ペルーのスペシャルティコーヒーは、スペシャルティコーヒーのシーンで比較的新しいものの、その質はすでに極めて優れたものとなっています。北ペルーCajamarcaに住むいくつかの小規模農家によって生産された、このブルボンとティピカ、そしてカトゥーラのブレンドは、甘く、少し焦がした砂糖のような香ばしさが特徴のコーヒーです。

このコーヒーでおいしいひとときをお楽しみください！」

生産国：Peru
地域：Cajamarca
農家：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔)：1100m
精製方法：Washed



SLURP®

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！

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: 2019/10/30

焙煎家: Jussi Tyrisevä