

ダークチョコレート・カカオ豆・黒砂糖

Dark chocolate · Cocoa beans · Dark sugar



SLURP
dark
espresso

Meksiko Coatepec



SLURP
dark
espresso

Meksiko Coatepec



焙煎家より一言

「Lehmus Roasteryがお届けするこのダークエスプレッソローストは、南メキシコのCoatepec地域から来ました。ここでは、小規模農家たちが、自分たちの農園で栽培されたコーヒーの実を街のウォッシングステーションまで運びます。

肥沃な土壌、多雨、そして冷たい夜が、ダークチョコレートやキャラメルのような、この土地で育つコーヒーに典型的な風味を生み出します。酸味が弱く、ダークチョコレートの他、熟したレーズンのような風味にも気づいていただけるかもしれません。

Lehmus Roasteryは、「東のモナコ」という別名をもつラッペンランタにある焙煎所で、フィンランドのベストロースターに2度も選ばれました。他の人について自慢したくなるような、そんなコーヒーのひとときを皆さんにお届けしたいと思っています！」

生産国：Mexico
地域：Coatepec, Veracruz
農家：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔)：1000-2000m
精製方法：Washed

This dark espresso for Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with the chocolate and caramel notes that are typical to the area. The chocolate is dark, the acidity is low and you even get notes of ripe raisins while drinking this espresso.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed

#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®

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

www.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

焙煎日: 2019/10/29

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 29/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Dark chocolate • Cocoa beans • Dark sugar



SLURP dark

espresso

Meksiko Coatapec



This dark espresso for Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatapec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with the chocolate and caramel notes that are typical to the area. The chocolate is dark, the acidity is low and you even get notes of ripe raisins while drinking this espresso.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

*Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
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: 29/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

ダークチョコレート・カカオ豆・黒砂糖



SLURP dark

espresso

Meksiko Coatapec



焙煎家より一言

「Lehmus Roasteryがお届けするこのダークエスプレッソローストは、南メキシコのCoatapec地域から来ました。そこでは、小規模農家たちが、自分たちの農園で栽培されたコーヒーの実を街のウォッシングステーションまで運びます。

肥沃な土壌、多雨、そして冷たい夜が、ダークチョコレートやキャラメルのような、この土地で育つコーヒーに典型的な風味を生み出します。酸味が弱く、ダークチョコレートの他、熟したレーズンのような風味にも気づいていただけるかもしれません。

Lehmus Roasteryは、「東のモナコ」という別名をもつラッペンランタにある焙煎所で、フィンランドのベストロースターリーに2度も選ばれました。他の人について自慢したくなるような、そんなコーヒーのひとときを皆さんにお届けしたいと思っています！」

生産国：Mexico
地域：Coatepec, Veracruz
農家：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔)：1000-2000m
精製方法：Washed

#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！



SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

焙煎日: 2019/10/29

焙煎家: Jussi Tyrisevä