

さとうきび・シナモン・コーヒーの実



SLURP decaf

Colombia Golden Huila Decaf



焙煎家より一言

「このコーヒーは、南西コロンビアにあるHuilaで栽培されました。サトウキビのような甘さとともに、スパイシーな香りとクリーン口当たりが特徴です。ナチュラル・マウンテン・ウォーター・プロセスによって、生豆のカフェイン含有量が0.1%になるまでカフェインが取り除かれました。」

生産国：Colombia
地域：Huila
農園：小規模農家
品種：Castillo, Caturra, Colombia
栽培地標高：1400-1700m
精製方法：Mountain water-process

#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！

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

Cane sugar · Cinnamon · Coffee berries



SLURP decaf

Colombia Golden Huila Decaf



This coffee has been cultivated in Huila, in South-West Colombia. The coffee bean has a spicy aroma and clean flavours with a cane sugar sweetness. The coffee has been decaffeinated with the natural mountain water process, dropping the caffeine-content of the raw beans to 0,1%.

Country: Colombia
Region: Huila
Farm: Smallholders
Varieties: Castillo, Caturra, Colombia
Growing Altitude: 1400-1700m
Processing: Mountain water-process

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

Pirkanmaan
Paahtimo

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Pirkanmaan Paahtimo

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Tuomas Roschier

Pirkanmaan Paahtimo

焙煎日: 2019/11/12

焙煎家: Tuomas Roschier

Cane sugar • Cinnamon • Coffee berries



SLURP decaf

Colombia Golden Huila Decaf



This coffee has been cultivated in Huila, in South-West Colombia. The coffee bean has a spicy aroma and clean flavours with a cane sugar sweetness. The coffee has been decaffeinated with the natural mountain water process, dropping the caffeine-content of the raw beans to 0,1%.

Country: Colombia

Region: Huila

Farm: Smallholders

Varieties: Castillo, Caturra, Colombia

Growing Altitude: 1400-1700m

Processing: Mountain water-process

Pirkanmaan Paahtimo

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Tuomas Roschier

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®


**Pirkanmaan
Paahtimo**

www.slurp.coffee/blog

さとうきび・シナモン・コーヒーの実



SLURP decaf

Colombia Golden Huila Decaf



焙煎家より一言

「このコーヒーは、南西コロンビアにある Huila で栽培されました。サトウキビのような甘さとともに、スパイシーな香りとクリーン口当たりが特徴です。ナチュラル・マウンテン・ウォーター・プロセスによって、生豆のカフェイン含有量が 0.1% になるまでカフェインが取り除かれました。」

生産国：Colombia
地域：Huila
農園：小規模農家
品種：Castillo, Caturra, Colombia
栽培地標高：1400-1700m
精製方法：Mountain water-process

#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！


Pirkanmaan
Paahtimo

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog