

チョコレート・ヘーゼルナッツ・フルーティ

Chocolate・Hazelnut・Fruity



# SLURP light

Holmen Helsinki



焙煎家より一言

「ヘルシンキではコーヒーの木は育たないものの、多くの量のコーヒーが飲まれています！ヘルシンキの街に漂う雰囲気表現するようなコーヒーを作りたいのです。街、人々、バルト海、エスプラナーディ通り、ヘルシンキ大聖堂や海沿いのマーケットなどに漂う雰囲気です。浅煎りだけど、他の浅煎りとは少し違うコーヒーです！このコーヒーに使われている豆はすべて、ヘルシンキの人々が大切にしているもの - 自然、家族、コーヒーと同じものを守りながら栽培されました。これが、Holmen Helsinkiです。」

生産国：Colombia, Costa Rica, Brazil  
地域：Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon  
栽培地標高：1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)  
精製方法：Washed, Natural (Brasil)

#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](http://jp.slurp.coffee/blog)



# SLURP light

Holmen Helsinki



True, coffee beans do not grow in Helsinki, but we do drink a lot of coffee! We wanted to create a coffee that represents all the vibes in Helsinki. The City, the people, the baltic sea, Esplanadi and the vibe sitting on the stairs of the Dome church or at the marketplace. A coffee to be enjoyed in a cup or mug, for all tastes, a light roast, but a different kind of light roast! All beans are from farms also protecting the same values we people in Helsinki do: nature, family and good coffee. This is what Holmen Helsinki is about.

Country: Colombia, Costa Rica, Brazil  
Region: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)  
Farm: Various smallholders  
Varieties: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon  
Growing Altitude: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)  
Processing: Washed, Natural (Bra)

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller

Holmen Coffee

焙煎日: 2019/11/11

焙煎家: Arnd Brockmüller

**Chocolate • Hazelnut • Fruity**



# SLURP light

*Holmen Helsinki*



True, coffee beans do not grow in Helsinki, but we do drink a lot of coffee! We wanted to create a coffee that represents all the vibes in Helsinki. The City, the people, the baltic sea, Esplanadi and the vibe sitting on the stairs of the Dome church or at the marketplace. A coffee to be enjoyed in a cup or mug, for all tastes, a light roast, but a different kind of light roast! All beans are from farms also protecting the same values we people in Helsinki do: nature, family and good coffee. This is what Holmen Helsinki is about.

*Country: Colombia, Costa Rica, Brazil  
Region: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)  
Farm: Various smallholders  
Varieties: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon  
Growing Altitude: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)  
Processing: Washed, Natural (Bra)*

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

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller

チョコレート・ヘーゼルナッツ・フルーティ



# SLURP light

Holmen Helsinki



## 焙煎家より一言

「ヘルシンキではコーヒーの木は育たないものの、多くの量のコーヒーが飲まれています！ヘルシンキの街に漂う雰囲気表現するようなコーヒーを作りたいからです。街、人々、バルト海、エスプラナーディ通り、ヘルシンキ大聖堂や海沿いのマーケットなどに漂う雰囲気です。浅煎りだけど、他の浅煎りとは少し違うコーヒーです！このコーヒーに使われている豆はすべて、ヘルシンキの人々が大切にしているもの - 自然、家族、コーヒー - と同じものを守りながら栽培されました。これが、Holmen Helsinkiです。」

生産国：Colombia, Costa Rica, Brazil  
地域：Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon  
栽培地標高：1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)  
精製方法：Washed, Natural (Brasil)

#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](http://jp.slurp.coffee/blog)