

フルーティ・甘い・ヒッコリー

Fruity · Sweet · Hickory



Holmen Happy



焙煎家より一言

「Holmen Happyはもともと、どんな人にも楽しんでもらえるオールラウンドのコーヒーとして親しまれてきましたが、これまでにたくさんのエスプレッソ愛好家をとてつもなくハッピーにしてくれたため、今回、浅煎りエスプレッソとして皆さんにお届けすることに決めました。これまでのレシピを微調整し、味をさらに改善し、名前を、この幸せな"Holmen Happy"と改めました！さらに、Holmen Happyのステッカーは、明るい太陽の色をしています！」

生産国：Papua New Guinea, Colombia
地域：Waghi Valley (PNG), Huila (Col)
農園：Sigri Estate (PNG)
小規模農家：Sigri-family (PNG)
品種：Sigri AA, Arusha, Typica, Exelso EP, Caturra, Typica, Colombia
栽培地標高：1500m (PNG), 1300-1500m (Col)
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

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller



Holmen Happy



The Holmen Happy espresso was originally developed as an all-around coffee, but it made so many espresso drinkers hilariously happy, that we decided to fill the "empty space" of our selections light espresso. So we finetuned the recipe, made it even better and named this wonderful delight Holmen Happy! And to mark this overload of happiness, the Holmen Happy sticker has the sunny yellow color!

Country: Papua New Guinea, Colombia
Region: Waghi Valley (PNG), Huila (Col)
Farm: Sigri Estate (PNG)
Farmers: Sigri-family (PNG)
Varieties: Sigri AA, Arusha, Typica, Exelso EP, Caturra, Typica, Colombia
Growing Altitude: 1500m (PNG), 1300-1500m (Col)
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

Holmen Coffee

焙煎日: 2019/11/11

焙煎家: Arnd Brockmüller

Fruity • Sweet • Hickory



SLURP light espresso

Holmen Happy



The Holmen Happy espresso was originally developed as an all-around coffee, but it made so many espresso drinkers hilariously happy, that we decided to fill the "empty space" of our selections light espresso. So we finetuned the recipe, made it even better and named this wonderful delight Holmen Happy! And to mark this overload of happiness, the Holmen Happy sticker has the sunny yellow color!

Country: Papua New Guinea, Colombia
Region: Waghi Valley (PNG), Huila (Col)
Farm: Sigri Estate (PNG)
Farmers: Sigri-family(PNG)
Varieties: Sigri AA, Arusha, Typica, Exelso EP, Caturra, Typica, Colombia
Growing Altitude: 1500m (PNG), 1300-1500m (Col)
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

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller

フルーティ・甘い・ヒッコリー



SLURP
light
espresso

Holmen Happy



焙煎家より一言

「Holmen Happyはもともと、どんな人にも楽しんでもらえるオールラウンドのコーヒーとして親しまれてきましたが、これまでにたくさんのエスプレッソ愛好家をとてつもなくハッピーにしてくれたため、今回、浅煎りエスプレッソとして皆さんにお届けすることに決めました。これまでのレシピを微調整し、味をさらに改善し、名前を、この幸せな"Holmen Happy"と改めました！さらに、Holmen Happyのステッカーは、明るい太陽の色をしています！」

生産国：Papua New Guinea, Colombia
地域：Waghi Valley (PNG), Huila (Col)
農園：Sigri Estate (PNG)
小規模農家：Sigri-family (PNG)
品種：Sigri AA, Arusha, Typica, Exelso EP,
Caturra, Typica, Colombia
栽培地標高：1500m (PNG), 1300-1500m (Col)
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

Holmen Coffee

焙煎日: 2019/11/11

焙煎家: Arnd Brockmüller