

スパイシー・キャラメル化した砂糖・たばこ

Spicy · Caramelized sugar · Cigar



SLURP midnight

Lauritsala



SLURP midnight

Lauritsala



焙煎家より一言

「深く、リッチでスパイシーな、このフレンチローストのコーヒーは、パリの都会の喧騒と、ラッペンランタにあるLauritsala邸宅で感じられる堅実さの両方を兼ね備えています。季節風モンスーンを使って乾燥されたこのコーヒー豆は、ミルクを入れて飲むのにぴったりですが、そのままでも美味しくいただけます。」

生産国：India, Indonesia
地域：Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)
農家：いくつかの小規模農家
品種：S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
栽培地標高：1000-1500m (India), 1300-1500m (Ind)
精製方法：Natural, Monsoon (India)
Wet-hulled (Ind)

Coffee with a french roast. This dark, rich and spicy coffee has both the urban chatter of Paris and the down-to-earth feeling of the Lauritsala manor in Lappeenranta. The monsoon-dried bean is perfect for milk-based drinks, but works wonderfully also on its own.

Country: India, Indonesia
Region: Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)
Farm: various smallholders
Varieties: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
Growing Altitude: 1000-1500m (India), 1300-1500m (Ind)
Processing: Natural, Monsoon (India)
Wet-hulled (Ind)

#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: 201911/12

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Spicy • Caramelized sugar • Cigar



SLURP *midnight*

Lauritsala



Coffee with a french roast. This dark, rich and spicy coffee has both the urban chatter of Paris and the down-to-earth feeling of the Lauritsala manor in Lappeenranta. The monsoon-dried bean is perfect for milk-based drinks, but works wonderfully also on its own.

*Country: India, Indonesia
Region: Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)
Farm: various smallholders
Varieties: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
Growing Altitude: 1000-1500m (India),
1300-1500m (Ind)
Processing: Natural, Monsoon (India)
Wet-hulled (Ind)*

Lehmus Roastery

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

SLURP®



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

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

スパイシー・キャラメル化した砂糖・たばこ



SLURP midnight

Lauritsala



焙煎家より一言

「深く、リッチでスパイシーな、このフレンチローストのコーヒーは、パリの都会の喧騒と、ラッペンランタにあるLauritsala邸宅で感じられる堅実さの両方を兼ね備えています。季節風モンスーンを使って乾燥されたこのコーヒー豆は、ミルクを入れて飲むのにぴったりですが、そのままでも美味しくいただけます。」

生産国：India, Indonesia

地域：Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)

農家：いくつかの小規模農家

品種：S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra

栽培地標高：1000-1500m (India), 1300-1500m (Ind)

精製方法：Natural, Monsoon (India)

Wet-hulled (Ind)

Lehmus Roastery

焙煎日：201911/12

焙煎家：Jussi Tyrisevä



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