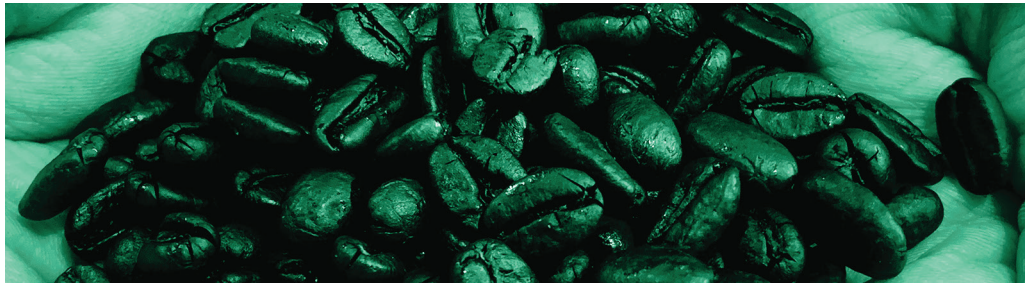


ナッツ・ダークチョコレート・たばこ



SLURP midnight espresso

Sammonlahti



焙煎家より一言

「あなたは今、ラッペンランタの一部を楽しんでいます。準備はいいですか？ Sammonlahtiは、ラッペンランタにあるSammonlahtiという地名から名付けられた、伝統的なイタリアンスタイルのエスプレッソです。この力強く印象的なコーヒーは気性が荒いので、その力であなたをノックアウトさせるかもしれません。このコーヒーを飲むことは、経験の一種です。Sammonlahtiを訪れたような感覚を与えることでしょう。」

生産国：Indonesia, Uganda
地域：Aceh, Sumatra (Ind), Mubende (Uga)
農園：Kaweri Plantation (Uga)
品種：Tim-Tim, Caturra (Ind), Robusta (Uga)
栽培地標高：1300-1500m (Ind), 1300m (Uga)
精製方法：Wet-hulled (Ind), Washed (Uga)

#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

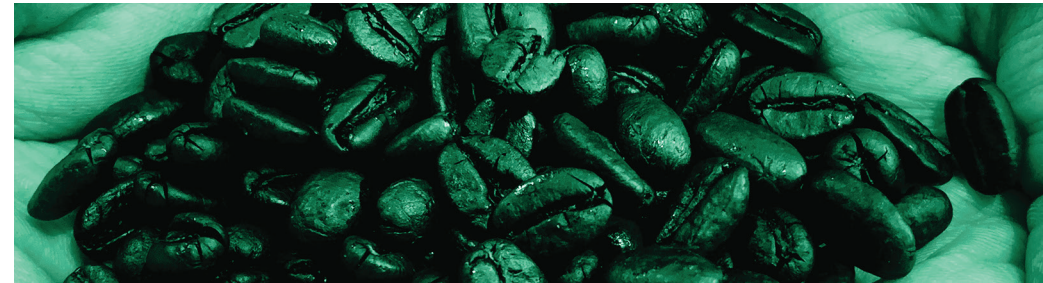
SLURP®

Nuts · Dark Chocolate · Tobacco



SLURP midnight espresso

Sammonlahti



You are about to enjoy a Lappeenranta Quarter, are you ready? Sammonlahti is a classic italian style espresso from the hot corners of Sammonlahti. This strong and impressive coffee has a temperament and it almost knocks you out with its power. Drinking this coffee is an experience - like a visit to Sammontori.

Country: Indonesia, Uganda
Region: Aceh, Sumatra (Ind), Mubende (Uga)
Farm: Kaweri Plantation (Uga)
Varieties: Tim-Tim, Caturra (Ind), Robusta (Uga)
Growing Altitude: 1300-1500m (Ind), 1300m (Uga)
Processing: Wet-hulled (Ind), Washed (Uga)

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Lehmus Roastery

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

焙煎日: 201911/12

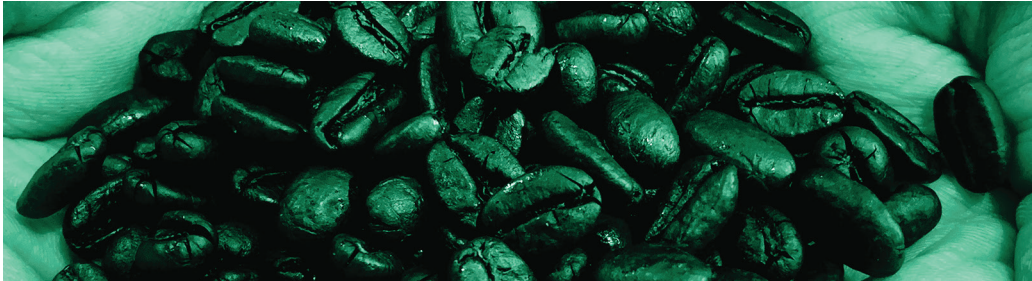
焙煎家: Jussi Tyrisevä

Nuts • Dark Chocolate • Tobacco



SLURP **midnight** espresso

Sammonlahti



You are about to enjoy a Lappeenranta Quarter, are you ready? Sammonlahti is a classic italian style espresso from the hot corners of Sammonlahti. This strong and impressive coffee has a temperament and it almost knocks you out with its power. Drinking this coffee is an experience - like a visit to Sammontori.

*Country: Indonesia, Uganda
Region: Aceh, Sumatra (Ind), Mubende (Uga)
Farm: Kaweri Plantation (Uga)
Varieties: Tim-Tim, Caturra (Ind), Robusta (Uga)
Growing Altitude: 1300-1500m (Ind), 1300m (Uga)
Processing: Wet-hulled (Ind), Washed (Uga)*

**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: 12/11/2019

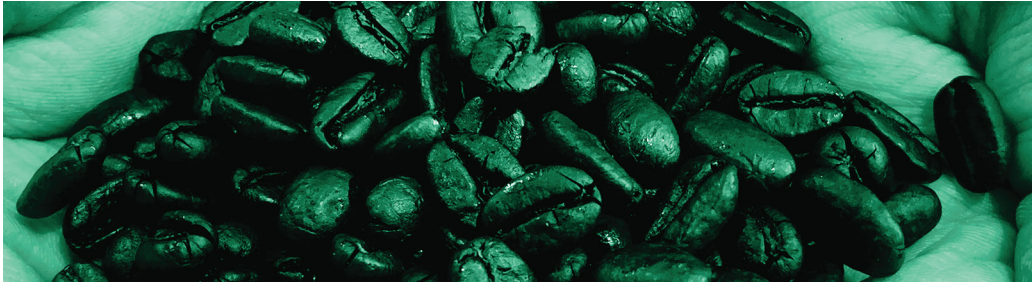
Roaster: Jussi Tyrisevä

ナッツ・ダークチョコレート・たばこ



SLURP midnight espresso

Sammonlahti



焙煎家より一言

「あなたは今、ラッペンランタの一部を楽しもうとしています。準備はいいですか？ Sammonlahtiは、ラッペンランタにある Sammonlahtiという地名から名付けられた、伝統的なイタリアンスタイルのエスプレッソです。この力強く印象的なコーヒーは気性が荒いので、その力であなたをノックアウトさせるかもしれません。このコーヒーを飲むことは、経験の一種です。Sammonlahtiを訪れたような感覚を与えることでしょう。」

生産国：Indonesia, Uganda
地域：Aceh, Sumatra (Ind), Mubende (Uga)
農園：Kaweri Plantation (Uga)
品種：Tim-Tim, Caturra (Ind), Robusta (Uga)
栽培地標高：1300-1500m (Ind), 1300m (Uga)
精製方法：Wet-hulled (Ind), Washed (Uga)

#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：201911/12

焙煎家：Jussi Tyrisevä