

チョコレート・種のある果物・花のような

Chocolate・Stonefruit・Floral



SLURP dark

espresso

Brazil Fazenda Veloso



SLURP dark

espresso

Brazil Fazenda Veloso



焙煎家より一言

「これは、スムーズなボディと後味が特徴の、心地の良いクリーンなコーヒーです。イタリアの焙煎哲学 - ゆっくりと時間をかけて丁寧に、まろやかな口当たりと風味を残すように - を念頭に置きながら、深煎りに焙煎されました。このコーヒーは、複雑な風味を持っていながらも、とても飲みやすいコーヒーに仕上がっています。どんな淹れ方や器具にも合います。」

生産国：Brazil
地域：Minas Gerais
農園：Fazenda Veloso
生産者：Humberto Veloso
品種：Catuai and others
栽培地標高：1100 m
精製方法：Pulped Natural

This is a pleasant clean coffee, with a smooth body and aftertaste. We roast these beans to the dark side while keeping the Italian philosophy of roasting: slowly and carefully, so as to keep the good mouthfeel and flavours. This is an extremely pleasant coffee and very versatile: works very good for any brewing recipe and equipment.

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Fazenda Veloso
Farmer: Humberto Veloso
Varieties: Catuai and others
Growing Altitude: 1100 m
Processing: Pulped Natural

#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®

Roaster: Ivan Juanca Ore

Roasted: 23/11/2019

Cafetoria Roastery

焙煎日: 2019/11/23

Cafetoria Roastery

焙煎家: Ivan Juanca Ore



SLURP®

www.slurp.coffee/blog



Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

Chocolate • Stonefruit • Floral



SLURP **dark**

espresso

Brazil Fazenda Veloso



This is a pleasant clean coffee, with a smooth body and aftertaste. We roast these beans to the dark side while keeping the Italian philosophy of roasting: slowly and carefully, so as to keep the good mouthfeel and flavours. This is an extremely pleasant coffee and very versatile: works very good for any brewing recipe and equipment.

*Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Fazenda Veloso
Farmer: Humberto Veloso
Varieties: Catuai and others
Growing Altitude: 1100 m
Processing: Pulped Natural*

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

Roasted: 23/11/2019

Roaster: Ivan Juanca Ore

チョコレート・種のある果物・花のような



SLURP dark

espresso

Brazil Fazenda Veloso



焙煎家より一言

「これは、スムーズなボディと後味が特徴の、心地の良いクリーンなコーヒーです。イタリアの焙煎哲学ー ゆっくりと時間をかけて丁寧に、まろやかな口当たりと風味を残すようにーを念頭に置きながら、深煎りに焙煎されました。このコーヒーは、複雑な風味を持っていながらも、とても飲みやすいコーヒーに仕上がっています。どんな淹れ方や器具にも合います。」

生産国：Brazil
地域：Minas Gerais
農園：Fazenda Veloso
生産者：Humberto Veloso
品種：Catuai and others
栽培地標高：1100 m
精製方法：Pulped Natural

Cafetoria Roastery

焙煎日：2019/11/23

焙煎家：Ivan Juanca Ore



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