

ハーブのような・タイム・チョコレート



SLURP midnight

espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



焙煎家より一言

「Ketiararaは、インドネシアにある唯一の、コーヒー輸出入を女性が主導している協同組合です。現地の言葉で、彼女たちはこう語りますー”私たちの情熱は、協同組合員の利益と福祉、購入者と消費者の満足度、そして、私たちの土地と森の保護にあります。私たちは、開放的で透明なサプライチェーンと貿易システムを大切にしています。”」

生産国：Indonesia
地域：Takengon, Bener Meriah
農園：Ketiarara Cooperative
生産者：Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)
品種：Bourbon, Typica, Caturra, Catimor
栽培地標高：1200-1500m
精製方法：Sun-dried, Semi-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®

KAFFE OBSCURA

jp.slurp.coffee/blog

Nuts・Dark Chocolate・Tobacco



SLURP midnight

espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



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
Region: Takengon, Bener Meriah
Producer: Ketiarara Cooperative
Farmer: Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor
Growing Altitude: 1200-1500m
Processing: Sun-dried, Semi-washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi
If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

焙煎日: 2019/11/27

焙煎家: Lasse Wuori

Kaffe Obscura

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Lasse Wuori

Nuts • Dark Chocolate • Tobacco



SLURP **midnight** espresso

Sumatra Mandheling Ketiarra



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
Region: Takengon, Bener Meriah
Producer: Ketiarra Cooperative
Farmer: Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor
Growing Altitude: 1200-1500m
Processing: Sun-dried, Semi-washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Lasse Wuori

ハーブのような・タイム・チョコレート



SLURP midnight espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



焙煎家より一言

「Ketiararaは、インドネシアにある唯一の、コーヒー輸出入を女性が主導している協同組合です。現地の言葉で、彼女たちはこう語りますー”私たちの情熱は、協同組合員の利益と福祉、購入者と消費者の満足度、そして、私たちの土地と森の保護にあります。私たちは、開放的で透明なサプライチェーンと貿易システムを大切にしています。”」

生産国：Indonesia

地域：Takengon, Bener Meriah

農園：Ketiarara Cooperative

生産者：Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)

品種：Bourbon, Typica, Caturra, Catimor

栽培地標高：1200-1500m

精製方法：Sun-dried, Semi-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®

KAFFE OBSCURA

jp.slurp.coffee/blog

Kaffe Obscura

焙煎日: 2019/11/27

焙煎家: Lasse Wuori