

種のある果物・ミルクチョコレート・レモン

Stone fruits・Milk Chocolate・Lemon



SLURP
light
espresso

Nicaragua Xarisma



SLURP
light
espresso

Nicaragua Xarisma



焙煎家より一言

「この元気で活発なコーヒーは、ニカラグアの Nueva Segovia という地域から、この寒くて暗い冬を乗り越えるために選びました。このコーヒーには、種のある果物の風味とともに、強い酸味があります。暗くどんよりとした日にも、このコーヒーを飲むと、元気が湧き出てくることでしょう。私は時々、このような酸味の強い、元気をくれるコーヒーを飲むのが好きです。私の頭も心もリフレッシュさせてくれるからです。おいしく高品質なコーヒーを楽しむことは私たちの特権です。なので、存分に楽しみましょう！」

生産国：Nicaragua
地域：Nueva Segovia
農園：地域のいくつかの小規模農家
品種：Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai
栽培地標高：1450-1650m
精製方法：Washed

We selected this perky and lively coffee from the Nueva Segovia region in Nicaragua, especially for these cold, dark winter moments. This coffee is quite acidic with notes of stone fruits. This coffee will perk you up in the dark and gloomy days and keeps your mind refreshed. I sometimes like to have acidic, lively coffees as it refreshes both the head and the heart of this roaster. Delicious, high-quality coffee is our privilege, so let's enjoy it. :)

Country: Nicaragua
Region: Nueva Segovia
Farm: Smallholders of the area
Varieties: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai
Growing Altitude: 1450-1650m
Processing: 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！

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

焙煎日: 2019/12/11

焙煎家: Joel Marttala

Kahwe

Roasted: 11/12/2019

Roaster: Joel Marttala

Stone fruits • Milk Chocolate • Lemon



SLURP light espresso

Nicaragua Xarisma



Kahwe

Roasted: 11/12/2019

Roaster: Joel Marttala

We selected this perky and lively coffee from the Nueva Segovia region in Nicaragua, especially for these cold, dark winter moments. This coffee is quite acidic with notes of stone fruits. This coffee will perk you up in the dark and gloomy days and keeps your mind refreshed. I sometimes like to have acidic, lively coffees as it refreshes both the head and the heart of this roaster. Delicious, high-quality coffee is our privilege, so let's enjoy it. :)

*Country: Nicaragua
Region: Nueva Segovia
Farm: Smallholders of the area
Varieties: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai
Growing Altitude: 1450-1650m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

種のある果物・ミルクチョコレート・レモン



SLURP light espresso

Nicaragua Xarisma



焙煎家より一言

「この元気で活発なコーヒーは、ニカラグアの Nueva Segovia という地域から、この寒くて暗い冬を乗り越えるために選びました。このコーヒーには、種のある果物の風味とともに、強い酸味があります。暗くどんよりとした日にも、このコーヒーを飲むと、元気が湧き出てくることでしょう。私は時々、このような酸味の強い、元気をくれるコーヒーを飲むのが好きです。私の頭も心もリフレッシュさせてくれるからです。おいしく高品質なコーヒーを楽しむことは私たちの特権です。なので、存分に楽しみましょう！」

生産国：Nicaragua

地域：Nueva Segovia

農園：地域のいくつかの小規模農家

品種：Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai

栽培地標高：1450-1650m

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®

KaHwe

jp.slurp.coffee/blog

Kahwe

焙煎日: 2019/12/11

焙煎家: Joel Marttala