

ダークチョコレート・キャラメル・ナッツ



# SLURP

## medium

espresso

Kimpinen



## 焙煎家より一言

「Kimpinenは、ナッツの風味のクリーミーなエスプレッソがお好きな方にぴったりの、モダンな中深煎りエスプレッソです。風味は美しく、ミルクを入れて飲むと、ダークチョコレートの風味がまろやかなミルクチョコレートへと一変します。」

Kimpinenは、受賞経験のあるLehmus Roasteryからの、親近感のあるコーヒーです。Kimpinenという場所には、遥かVyborgまで見渡せる、ラッペンランタの給水塔があります。」

生産国: Brazil & Papua New Guinea  
地域: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)  
農園: いくつかの小規模農家  
品種: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)  
栽培地標高: 1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)  
精製方法: Natural (Bra) Washed (PNG)

#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](http://jp.slurp.coffee/blog)

SLURP®

Dark chocolate · Caramel · Nuts



# SLURP

## medium

espresso

Kimpinen



Kimpinen is a modern medium roast espresso for lovers of creamy espressos with notes of nuts. The flavour is beautiful and when enjoyed with milk, the dark chocolate notes transform into a soft milk chocolate.

Kimpinen is a neighbourhood-coffee from the award-winning Lehmus Roastery. Among other things, Kimpinen has the Lappenranta water tower, that has a view all the way to Vyborg.

Country: Brazil & Papua New Guinea  
Region: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)  
Farm: Various smallholder farms  
Varieties: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)  
Growing Altitude: 1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)  
Processing: Natural (Bra) Washed (PNG)

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



SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Dark chocolate • Caramel • Nuts**



# SLURP

## medium

**espresso**

*Kimpinen*

**Roasted:** 10/12/2019



Kimpinen is a modern medium roast espresso for lovers of creamy espressos with notes of nuts. The flavour is beautiful and when enjoyed with milk, the dark chocolate notes transform into a soft milk chocolate.

Kimpinen is a neighbourhood-coffee from the award-winning Lehmus Roastery. Among other things, Kimpinen has the Lappenranta water tower, that has a view all the way to Vyborg.

Country: Brazil & Papua New Guinea  
 Region: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)  
 Farm: Various smallholder farms  
 Varieties: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)  
 Growing Altitude: 1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)  
 Processing: Natural (Bra) Washed (PNG)

**Roaster:** Jussi Tyrisevä

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

If we share it, you  
 get a free coffee!



**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

ダークチョコレート・キャラメル・ナッツ



# SLURP medium

espresso

*Kimpinen*

## 焙煎家より一言

「Kimpinenは、ナッツの風味のクリーミーなエスプレッソがお好きな方にぴったりの、モダンな中深煎りエスプレッソです。風味は美しく、ミルクを入れて飲むと、ダークチョコレートの風味がまろやかなミルクチョコレートへと一変します。」

Kimpinenは、受賞経験のあるLehmus Roasteryからの、親近感のあるコーヒーです。Kimpinenという場所には、遥かVyborgまで見渡せる、ラッペンランタの給水塔があります。」

生産国：Brazil & Papua New Guinea  
地域：South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)  
栽培地標高：1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)  
精製方法：Natural (Bra) Washed (PNG)

#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](http://jp.slurp.coffee/blog)