

ヌガー・ダークチョコレート・ドライフルーツ

Nougat · Dark chocolate · Dried fruits



SLURP organic

Honduras Santa Rosa Organic



SLURP organic

Honduras Santa Rosa Organic



焙煎家より一言

「私たちのこのオーガニックコーヒーは、2004年に創設されたBeneficio Santa Rosaと呼ばれる6つの協同組合が連携して栽培・精製したコーヒーです。泥の土壌と高い標高が、コーヒー豆の風味を強くしました。

このコーヒーには、特に、ヌガーとナッツの風味があります。心地よく、整った味のコーヒーです。」

生産国：Honduras
地域：Santa Rosa De Coban
農園：Beneficio Santa Rosa
品種：Catuai, Caturra
栽培地標高：1470-1750 m
精製方法：Washed

Our Organic coffee comes from a coalition of six co-operatives called Beneficio Santa Rosa that was founded in 2004. The clay soil and high growing altitude create the intensive flavour of the coffee bean.

We tasted notes of nougat and nuts among others in this coffee. A pleasant and structured coffee.

Country: Honduras
Region: Santa Rosa De Coban
Farm: Beneficio Santa Rosa
Varieties: Catuai, Caturra
Growing Altitude: 1470-1750 m
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®

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

Pirkanmaan
Paahtimo

www.slurp.coffee/blog

Pirkanmaan Paahtimo

焙煎日: 2019/12/10

焙煎家: Tuomas Roschier

Pirkanmaan Paahtimo

焙煎日: 10/12/2019

焙煎家: Tuomas Roschier

Nougat • Dark chocolate • Dried fruits



SLURP **organic**

Honduras Santa Rosa Organic



Our Organic coffee comes from a coalition of six co-operatives called Beneficio Santa Rosa that was founded in 2004. The clay soil and high growing altitude create the intensive flavour of the coffee bean.

We tasted notes of nougat and nuts among others in this coffee. A pleasant and structured coffee.

*Country: Honduras
Region: Santa Rosa De Coban
Farm: Beneficio Santa Rosa
Varieties: Catuai, Caturra
Growing Altitude: 1470-1750 m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

*Pirkanmaan
Paahimo*

www.slurp.coffee/blog

Pirkanmaan Paahimo

Roasted: 10/12/2019

Roaster: Tuomas Roschier

ヌガー・ダークチョコレート・ドライフルーツ



SLURP organic

Honduras Santa Rosa Organic



焙煎家より一言

「私たちのこのオーガニックコーヒーは、2004年に創設されたBeneficio Santa Rosaと呼ばれる6つの協同組合が連携して栽培・精製したコーヒーです。泥の土壌と高い標高が、コーヒー豆の風味を強くしました。

このコーヒーには、特に、ヌガーとナッツの風味があります。心地よく、整った味のコーヒーです。」

生産国：Honduras
地域：Santa Rosa De Coban
農園：Beneficio Santa Rosa
品種：Catuai, Caturra
栽培地標高：1470-1750 m
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®

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog

Pirkanmaan Paahtimo

焙煎日: 2019/12/10

焙煎家: Tuomas Roschier