ダークチョコレート・プラム・バニラ

SLURP midnight espresso

Honduras Antares

焙煎家より一言

「このコーヒーに出会ったとたん、すぐに焙煎家としての私の注意を引きました。口の中でコロコロと変わる、型破りな風味の数々。このコーヒーは抽出時にも飲む時にも、デリケートに扱う必要がありますが、臆病になる必要はありません。とても奥深いコーヒーなので、いつもの淹れ方に固執せずに、いろいろな淹れ方で楽しんでみてください！それでは、素敵な１２月とクリスマスをお過ごしください。」

生産国：Honduras
地域：Copán
農園：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Caturra, Catuai, Pacas, Typica
栽培地標高(海抜)：1400-1500m
精製方法：Honey

焙煎家: Joel Marttala **焙煎日:** 2019/12/23 Kahwe

#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

Dark Chocolate・Plum・Vanilla

SLURP midnight espresso

Honduras Antares

This coffee immediately caught my attention with its nuanced features. Multiple funky flavours that play around in your mouth. This coffee is really versatile, so play around with your brew! This coffee requires a delicate hand both while brewing and drinking, but don't be scared. Don't stick to the same-old, as this coffee is a playful rebel. So play along!

Country: Honduras
Region: Copán
Farm: Multiple smallholders
Varieties: Bourbon, Caturra, Catuai, Pacas, Typica
Growing altitude (MASL): 1400-1500m
Processing: Honey

Roaster: Joel Marttala **Roasted:** 23.12.2019 Kahwe

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

Dark Chocolate • Plum • Vanilla

SLURP midnight

espresso

Honduras Antares

This coffee immediately caught my attention with its nuanced features. Multiple funky flavours that play around in your mouth. This coffee is really versatile, so play around with your brew! This coffee requires a delicate hand both while brewing and drinking, but don't be scared. Don't stick to the same-old, as this coffee is a playful rebel. So play along!

Country: Honduras
Region: Copán
Farm: Multiple smallholders
Varieties: Bourbon, Caturra, Catuai, Pacas, Typica
Growing altitude (MASL): 1400-1500m
Processing: Honey

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

Roaster: *Joel Marttala* **Roasted:** *23.12.2019* *Kahwe*

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

ダークチョコレート・プラム・バニラ

SLURP midnight espresso

Honduras Antares

焙煎家より一言

「このコーヒーに出会ったとたん、すぐに焙煎家としての私の注意を引きました。口の中でコロコロと変わる、型破りな風味の数々。このコーヒーは抽出時にも飲む時にも、デリケートに扱う必要がありますが、臆病になる必要はありません。とても奥深いコーヒーなので、いつもの淹れ方に固執せずに、いろいろな淹れ方で楽しんでみてください！それでは、素敵な１２月とクリスマスをお過ごしください。」

生産国：Honduras
地域：Copán
農園：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Caturra, Catuai, Pacas, Typica
栽培地標高(海抜)：1400-1500m
精製方法：Honey

焙煎家: Joel Marttala

焙煎日: 2019/12/23

Kahwe

#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