

桃・柑橘系・花のような



SLURP light

Ethiopia Ambela



焙煎家より一言

「Binitu Ambela地域の農家は、自身の育てたコーヒー豆を精製のためにAmbelaウォッシングステーションに持っていきます。コーヒーの実実は皮むき器で取り除かれ、2日間発酵され、その後は高床の上で30日間乾燥されます。焙煎度合は浅く、コーヒーには芳しい桃の甘さ、柑橘系果物の酸っぱさ、そして後味として花のような香りがあります。」

生産国: Ethiopia
地域: Guji
ウォッシングステーション: Ambela Washing station
品種: Mixed Heirloom
栽培地標高(海拔): 1900-2000m
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！

**Record
coffee**

COMPANY

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

Peach・Citrus・Floral



SLURP light

Ethiopia Ambela



The farmers in the Binitu Ambela region bring their coffees to the Ambela washing station to be processed. The coffee berries are peeled with an old Agard peeler, fermented for 2 days and dried on lifted beds for around 30 days. The roast is light and the coffee has a wonderful peach sweetness, citrus acidity and lingering floral aftertaste.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Washing station: Ambela Washing station
Varieties: Mixed Heirloom
Growing Altitude (MASL): 1900-2000m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Peach • Citrus • Floral

SLURP light

Ethiopia Ambela

The farmers in the Binitu Ambela region bring their coffees to the Ambela washing station to be processed. The coffee berries are peeled with an old Agard peeler, fermented for 2 days and dried on lifted beds for around 30 days. The roast is light and the coffee has a wonderful peach sweetness, citrus acidity and lingering floral aftertaste.

Country: Ethiopia

Region: Guji

Washing station: Ambela Washing station

Varieties: Mixed Heirloom

Growing Altitude (MASL): 1900-2000m

Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®www.slurp.coffee/blog

桃・柑橘系・花のような



SLURP light

Ethiopia Ambela



焙煎家より一言

「Binitu Ambela地域の農家は、自身の育てたコーヒー豆を精製のためにAmbelaウォッシングステーションに持っていきます。コーヒーの実実は皮むき器で取り除かれ、2日間発酵され、その後は高床の上で30日間乾燥されます。焙煎度合は浅く、コーヒーには芳しい桃の甘さ、柑橘系果物の酸っぱさ、そして後味として花のような香りがあります。」

生産国: Ethiopia

地域: Guji

ウォッシングステーション: Ambela Washing station

品種: Mixed Heirloom

栽培地標高(海拔): 1900-2000m

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！

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®jp.slurp.coffee/blog