

ダークチョコレート・スパイス・ナッツ

SLURP midnight espresso

India Monsoon Malabar



焙煎家より一言

「私たちのこのIndia Monsoon Malabarは、南西インドのKarnataka州に位置するChikmagalur地域のいくつかの農家から来ました。季節風モンスーンを利用するというのは、インドに特有のコーヒーの精製方法で、酸味が抑えられるため、多くのコーヒー愛飲家に好まれています。」

Monsoon Malabarは、酸味がほとんどない深煎りコーヒーがお好きな方にぴったりです。ダークチョコレートの風味に加え、スパイスやナッツの香りに気づかれるかもしれません。コーヒー豆自体がとても柔らかく密度が低いため、いつも以上に丁寧に焙煎しました。」

生産国：India
地域：Karnataka
農園：Karadykan Estate
品種：Kents, Catimor, Selection 9, S795
栽培地標高：1100-1200m
精製方法：Natural

#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

SLURP®

ANKA
PAAHTIMO

Dark chocolate · Spices · Nutty

SLURP midnight espresso

India Monsoon Malabar



Our India Monsoon Malabar comes from several farmers in the Chikmagalur district, located in Karnataka state in South West India. Monsooning is a process unique to India and it results in a low acidity cup that many coffee drinkers prefer.

Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer really dark roasts and without any acidity in the taste. In the cup you will find really dark chocolate with some hints of spices and nuts. Since the bean is extremely soft and low density, we roast it really gently.

Country: India
Region: Karnataka
Farm: Karadykan Estate
Varieties: Kents, Catimor, Selection 9, S795
Growing Altitude: 1100-1200m
Processing: Natural

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

SLURP®

ANKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

焙煎日: 2020/01/07

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Dark chocolate • Spices • Nutty



SLURP **midnight** espresso

India Monsoon Malabar



Our India Monsoon Malabar comes from several farmers in the Chikmagalur district, located in Karnataka state in South West India. Monsooning is a process unique to India and it results in a low acidity cup that many coffee drinkers prefer.

*Country: India
Region: Karnataka
Farm: Karadykan Estate
Varieties: Kents, Catimor, Selection 9, S795
Growing Altitude: 1100-1200m
Processing: Natural*

Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer really dark roasts and without any acidity in the taste. In the cup you will find really dark chocolate with some hints of spices and nuts. Since the bean is extremely soft and low density, we roast it really gently.

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

ダークチョコレート・スパイス・ナッツ



SLURP midnight espresso

India Monsoon Malabar

Inka Paahtimo

焙煎日: 2020/01/07

焙煎家: Pamela Aranciaga Maurício



焙煎家より一言

「私たちのこのIndia Monsoon Malabarは、南西インドのKarnataka州に位置するChikmagalur地域のいくつかの農家から来ました。季節風モンスーンを利用するというのは、インドに特有のコーヒーの精製方法で、酸味が抑えられるため、多くのコーヒー愛飲家に好まれています。

Monsoon Malabarは、酸味がほとんどない深煎りコーヒーがお好きな方にぴったりです。ダークチョコレートの風味に加え、スパイスやナッツの香りに気づかれるかもしれません。コーヒー豆自体がとても柔らかく密度が低いため、いつも以上に丁寧に焙煎しました。」

生産国: India
地域: Karnataka
農園: Karadykan Estate
品種: Kents, Catimor, Selection 9, S795
栽培地標高: 1100-1200m
精製方法: Natural

#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®

ANKA
PAAHTIMO

jp.slurp.coffee/blog