

赤いさくらんぼ・柑橘類・マーマレード



SLURP light

Tansania Lyela AAA



焙煎家より一言

「The Lyela Coffee Groupは239名の小規模農家からなる組織で、各々は、自身の農家で収穫したコーヒーの実を共同のコーヒー精製場へと運びます。その場所はCPU（中央精製ユニット）と呼ばれています。CPUでは、ミルを使用することによって生豆が極めて正確に分類されます。今回皆さんにお届けするこのコーヒー豆は、19インチの画面とほぼ同じサイズのもので、赤いフルーツの風味とほのかな甘さをお楽しみください！」

生産国：Tanzania
地域：Songwe
農園：Lyela Coffee Group
生産者：Mr Rashid
品種：Kent
栽培地標高：1800-1900m
精製方法：Fully 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！


Pirkanmaan
Paahtimo

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

Red Cherry・Citrus・Marmalade



SLURP light

Tansania Lyela AAA



The Lyela Coffee Group is a formation of 239 smallholders who have come together to process their cherry at a communal processing site. This is commonly known as a CPU (Central Processing Unit). The mill separates green beans extremely accurately, this coffee has a screen size of 19. The coffee has some great elegance with red fruit and a soft sweetness!

Country: Tanzania
Region: Songwe
Farm: Lyela Coffee Group
Farmer: Mr Rashid
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1800-1900m
Processing: Fully washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!


Pirkanmaan
Paahtimo

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Red Cherry • Citrus • Marmalade



SLURP light

Tansania Lyela AAA



The Lyela Coffee Group is a formation of 239 smallholders who have come together to process their cherry at a communal processing site. This is commonly known as a CPU (Central Processing Unit). The mill separates green beans extremely accurately, this coffee has a screen size of 19. The coffee has some great elegance with red fruit and a soft sweetness!

Country: Tanzania
Region: Songwe
Farm: Lyela Coffee Group
Farmer: Mr Rashid
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1800-1900m
Processing: Fully washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

**Pirkanmaan
Paahtimo**

www.slurp.coffee/blog

赤いさくらんぼ・柑橘類・マーマレード



SLURP light

Tansania Lyela AAA



焙煎家より一言

「The Lyela Coffee Groupは239名の小規模農家からなる組織で、各々は、自身の農家で収穫したコーヒーの実を共同のコーヒー精製場へと運びます。その場所はCPU（中央精製ユニット）と呼ばれています。CPUでは、ミルを使用することによって生豆が極めて正確に分類されます。今回皆さんにお届けするこのコーヒー豆は、19インチの画面とほぼ同じサイズのもので、赤いフルーツの風味とほのかな甘さをお楽しみください！」

生産国：Tanzania
地域：Songwe
農園：Lyela Coffee Group
生産者：Mr Rashid
品種：Kent
栽培地標高：1800-1900m
精製方法：Fully 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！


Pirkanmaan
Paahtimo

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog