

ミルクチョコレート・アーモンド・黄色のフルーツ



SLURP
light
espresso

Brazil Mare Blue



焙煎家より一言

「Vileila家では、これまで代々数百年にもわたってコーヒー栽培が家業として受け継がれてきました。一家がFazenda Vitoria農園を手に入れたのは、1999年のことでした。このコーヒーは、口当たりの柔らかな、なおかつ個性のあるエスプレッソです。」

生産国：Brazil
地域：Sul De Minas
農園：Fazenda Vitoria
生産者：Ernane Vileila
品種：Yellow Catuai
栽培地標高：950-1100 m
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®

Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog

Milk chocolate · Almond · Yellow fruits



SLURP
light
espresso

Brazil Mare Blue



Coffee farming has been passed on in the Vileila family from generation to generation for over a hundred years. The family got Fazenda Vitoria in 1999. This is a soft espresso, that doesn't lack character.

Country: Brazil
Region: Sul De Minas
Farm: Fazenda Vitoria
Farmer: Ernane Vileila
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 950-1100 m
Processing: Natural

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

Milk chocolate • Almond • Yellow fruits



SLURP light espresso

Brazil Mare Blue



Coffee farming has been passed on in the Vileila family from generation to generation for over a hundred years. The family got Fazenda Vitoria in 1999. This is a soft espresso, that doesn't lack character.

Country: Brazil
Region: Sul De Minas
Farm: Fazenda Vitoria
Farmer: Ernane Vileila
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 950-1100 m
Processing: Natural

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

ミルクチョコレート・アーモンド・黄色のフルーツ



SLURP light espresso

Brazil Mare Blue



焙煎家より一言

「Vileila家では、これまで代々数百年にもわたってコーヒー栽培が家業として受け継がれてきました。一家がFazenda Vitoria農園を手に入れたのは、1999年のことでした。このコーヒーは、口当たりの柔らかな、なおかつ個性のあるエスプレッソです。」

生産国：Brazil
地域：Sul De Minas
農園：Fazenda Vitoria
生産者：Ernane Vileila
品種：Yellow Catuai
栽培地標高：950-1100 m
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®


Pirkanmaan
Paahtimo

jp.slurp.coffee/blog