

なめらかなチョコレート・スパイス・赤いベリー

Smoothest chocolate · Soft spicys · Red berries



# SLURP midnight

Holmen Huggy



焙煎家より一言

「Holmen Huggyは、あなたの舌、味覚芽、そしてあなたの心を包み込むフィルターコーヒーの名前としてぴったりではありませんか？深くも、それはまるで晩夏のフィンランドの深夜の空のように、柔らかく、完全なのです。とにかく私たちはこのコーヒーが大好きです！ロースタリーで焙煎後にカップングをしていると、そこかしこから「んー、これは...」「な、なんと...！」という声が聞こえ始め、終いにはカップングだけに終わらず、このコーヒーをカップ1杯みんなで楽しんでしまっていたことが何度もありました。あなたにも楽しんでいただけますように！」

生産国：Guatemala, Cuba  
地域：Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)  
栽培地標高：1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)  
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！



[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

SLURP®



# SLURP midnight

Holmen Huggy



Holmen Huggy, perfect name for a filter coffee that just hugs your tongue, your tastebuds, your soul!! Dark, dark, dark, but like the dark midnight sky in Finland in the late summer, it is soft and perfect. We just love it! Lots of "aaws" and "oohs" in the roastery when our cupping turned into just wanting a full cup of it. Hope you fall in love too <3

Country: Guatemala, Cuba  
Region: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)  
Farm: Various small farmers  
Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)  
Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)  
Processing: washed

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



[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

SLURP®

Holmen Coffee

Roasted: 13/01/2020

Roaster: Arnd Brockmüller/Junho Suzuki

Holmen Coffee

焙煎日: 2020/01/13

焙煎家: Arnd Brockmüller/Junho Suzuki

**Smoothest chocolate • Soft spicys • Red berries**



# **SLURP** *midnight*

*Holmen Huggy*



Holmen Huggy, perfect name for a filter coffee that just hugs your tongue, your tastebuds, your soul!! Dark, dark, dark, but like the dark midnight sky in Finland in the late summer, it is soft and perfect. We just love it! Lots of "aaws" and "oohs" in the roastery when our cupping turned into just wanting a full cup of it. Hope you fall in love too <3

*Country: Guatemala, Cuba  
Region: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)  
Farm: Various small farmers  
Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)  
Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)  
Processing: washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Holmen Coffee

**Roasted:** 13/01/2020

**Roaster:** Amd Brockmüller/Junho Suzuki

なめらかなチョコレート・スパイス・赤いベリー

Holmen Coffee

焙煎日: 2020/01/13

焙煎家: Arnd Brockmüller / Junho Suzuki



# SLURP midnight

Holmen Huggy



焙煎家より一言

「Holmen Huggyは、あなたの舌、味覚芽、そしてあなたの心を包み込むフィルターコーヒーの名前としてぴったりではありませんか？深くも、それはまるで晩夏のフィンランドの深夜の空のように、柔らかく、完全なのです。とにかく私たちはこのコーヒーが大好きです！ロースタリーで焙煎後にカップングをしていると、そこかしこから「んー、これは...」「な、なんと...！」という声が聞こえ始め、終いにはカップングだけに終わらず、このコーヒーをカップ1杯みんなで楽しんでしまっていたことが何度もありました。あなたにも楽しんでいただけますように！」

生産国：Guatemala, Cuba  
地域：Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)  
農園：いくつかの小規模農家  
品種：Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)  
栽培地標高：1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)  
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！

SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)