

ワインのようなフルーツ感・ダークチョコレート・スモーキーなウォールナッツ

Winy fruityness · Dark chocolate · Smoky walnuts



SLURP midnight espresso

Holmen Head



焙煎家より一言

「Holmen Headは、Holmen Haruを基にして作られた極深煎りのコーヒーですが、Haruとは全く違う特徴を持っています！正真正銘の”料理長のエスプレッソ”というイメージで、Headと名付けました。深く、おいしく、香り豊かなこのコーヒー。いい豆を使い、いいレシピで、いいアイデアをもっていい焙煎が行われたコーヒーとはまさにこのことです！これら全ての要素が揃ったときに、他に何を要求することができましょう！SLURPコーヒー定期購入を楽しむ皆さん、是非このコーヒーでおいしいコーヒーのひとつをお過ごしください！」

生産国：Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba
地域：Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)
農園：いくつかの小規模農家
品種：Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR); Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)
栽培地標高：1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col), 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

SLURP®



SLURP midnight espresso

Holmen Head



Holmen Head is a very dark midnight roast based on our Haru, same-same but so different! We named it Head, like the "chief-head persons" espresso, head on and significant! Dark, tasty, full of aromas and a good example of the significance of good beans, good roasting recipes and good ideas! What one can do when all these components come together! Explosions! All Slurpians, enjoy!

Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)
Farm: Several small farmers
Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR); Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)
Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col), 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

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

Winy fruityness • Dark chocolate • Smoky walnuts



SLURP midnight espresso

Holmen Head



Holmen Head is a very dark midnight roast based on our Haru, same-same but so different! We named it Head, like the "chief-head persons" espresso, head on and significant! Dark, tasty, full of aromas and a good example of the significance of good beans, good roasting recipes and good ideas! What one can do when all these components come together! Explosions! All Slurpians, enjoy!

Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba

Region: Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)

Farm: Several small farmers

Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR);

Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)

Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col),

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

Holmen Coffee

Roasted: 13/01/2020

Roaster: Aard Brockmüller/Junho Suzuki

ワインのようなフルーツ感・ダークチョコレート・スモーキーなウォールナッツ



SLURP midnight espresso

Holmen Head

Holmen Coffee

焙煎日: 2020/01/13

焙煎家: Arnd Brockmüller / Junho Suzuki



焙煎家より一言

「Holmen Headは、Holmen Haruを基にして作られた極深煎りのコーヒーですが、Haruとは全く違う特徴を持っています！真正銘の”料理長のエスプレッソ”というイメージで、Headと名付けました。深く、おいしく、香り豊かなこのコーヒー。いい豆を使い、いいレシピで、いいアイデアをもっていい焙煎が行われたコーヒーとはまさにこのことです！これら全ての要素が揃ったときに、他に何を要求することができましょう！SLURPコーヒー定期購入を楽しむ皆さん、是非このコーヒーでおいしいコーヒーのひとつときをお過ごしください！」

生産国：Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba

地域：Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)

農園：いくつかの小規模農家

品種：Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR); Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)

栽培地標高：1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col), 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