

オレオ・赤いベリー・柔らかな柑橘類

Oreo's・Red berries・Soft citrus



SLURP decaf



SLURP decaf

Ethiopia Sisay Tetemke

Ethiopia Sisay Tetemke



焙煎家より一言

「スイスウォーターは、化学薬品を使用せずにコーヒーからカフェインを取り除く方法の1つです。ゆっくりと水にカフェインを溶かすことで、コーヒー豆の持つ元々の風味を守っています。エチオピアのSidamo地域で作られたこのコーヒーからは、カフェインフリーであることにも関わらず、その地域で栽培されるコーヒーの伝統の味がしっかりと感じられます。

美味しいチョコレートとベリーの風味を、柔らかな柑橘類の香りとともに味わっていただけるでしょう。特にフィルターコーヒーで美味しく召し上がられるよう焙煎しました。エスプレッソでも美味しく楽しんでいただけます。」

生産国：Ethiopia
地域：Sidamo
農園：Exporter Sisay Tetemke
品種：Heirloom
栽培地標高：1600-1900 m
精製方法：Swiss Water Decaf

In the Swiss Water process, coffee is decaffeinated without chemicals. The caffeine is dissolved carefully into water, while protecting the original flavour of the coffee. This Ethiopian coffee from the Sidamo area is a perfect example of the traditional flavours of the area despite being decaffeinated. You can find the delicious chocolate and berry character with soft citrus notes. We have roasted this coffee to be an especially delicious filter coffee, that also brews some amazing and tasty espresso cups.

Country: Ethiopia
Region: Sidamo
Farmer: Exporter Sisay Tetemke
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1600-1900 m
Processing: Swiss Water Decaf

#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！

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

Kahiwa Coffee Roasters

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Joonas Markkanen

Kahiwa Coffee Roasters

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Joonas Markkanen

Oreo's • Red berries • Soft citrus



SLURP decaf

Ethiopia Sisay Tetemke



Roasted: 05/02/2020

Roaster: Joonas Markkanen

In the Swiss Water process, coffee is decaffeinated without chemicals. The caffeine is dissolved carefully into water, while protecting the original flavour of the coffee. This Ethiopian coffee from the Sidamo area is a perfect example of the traditional flavours of the area despite being decaffeinated. You can find the delicious chocolate and berry character with soft citrus notes. We have roasted this coffee to be an especially delicious filter coffee, that also brews some amazing and tasty espresso cups.

*Country: Ethiopia
Region: Sidamo
Farmer: Exporter Sisay Tetemke
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1600-1900 m
Processing: Swiss Water Decaf*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

オレオ・赤いベリー・柔らかな柑橘類



SLURP decaf

Ethiopia Sisay Tetemke



焙煎家より一言

「スイスウォーターは、化学薬品を使用せずにコーヒーからカフェインを取り除く方法の1つです。ゆっくりと水にカフェインを溶かすことで、コーヒー豆の持つ元々の風味を守っています。エチオピアのSidamo地域で作られたこのコーヒーからは、カフェインフリーであることにも関わらず、その地域で栽培されるコーヒーの伝統の味がしっかりと感じられます。

美味しいチョコレートとベリーの風味を、柔らかな柑橘類の香りとともに味わっていただけるでしょう。特にフィルターコーヒーで美味しく召し上がられるよう焙煎しました。エスプレッソでも美味しく楽しんでいただけます。」

生産国：Ethiopia

地域：Sidamo

農園：Exporter Sisay Tetemke

品種：Heirloom

栽培地標高：1600-1900 m

精製方法：Swiss Water Decaf

#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®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

jp.slurp.coffee/blog