

ダークチョコレート・くるみ・キャラメル化した砂糖

Dark Chocolate · Walnut · Caramelised sugar



# SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



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：Ethiopia / Colombia  
地域：Agaro, Jimma, Western Ethiopia /  
Caldas, Colombia  
農園：Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) /  
San Lorenzo producer group (Col)  
品種：Heirloom (Eth) / Caturra (Col)  
栽培地標高：2040m (Eth) / 1600-2200m (Col)  
精製方法：Natural (Eth) / Washed (Col)

#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®

KAFFA ROASTERY

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



# SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

Country: Ethiopia / Colombia  
Region: Agaro, Jimma, Western Ethiopia /  
Caldas, Colombia  
Farm: Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) /  
San Lorenzo producer group (Col)  
Varieties: Heirloom (Eth) / Caturra (Col)  
Growing Altitude: 2040m (Eth) /  
1600-2200m (Col)  
Processing: Natural (Eth) / Washed (Col)

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



SLURP®

KAFFA ROASTERY

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

Kaffa Roastery

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Jonna Korhonen

Kaffa Roastery

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Jonna Korhonen

**Dark Chocolate • Walnut • Caramelised sugar**



# **SLURP** *midnight*

*Kaffa Midnight Filter Coffee*



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

*Country: Ethiopia / Colombia  
Region: Agaro, Jimma, Western Ethiopia /  
Caldas, Colombia  
Farm: Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) /  
San Lorenzo producer group (Col)  
Varieties: Heirloom (Eth) / Caturra (Col)  
Growing Altitude: 2040m (Eth) /  
1600-2200m (Col)  
Processing: Natural (Eth) / Washed (Col)*

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

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

KAFFA ROASTERY

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

Kaffa Roastery

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Jonna Korhonen

ダークチョコレート・くるみ・キャラメル化した砂糖

Kaffa Roastery

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Jonna Korhonen



# SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



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: Ethiopia / Colombia  
地域: Agaro, Jimma, Western Ethiopia /  
Caldas, Colombia  
農園: Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) /  
San Lorenzo producer group (Col)  
品種: Heirloom (Eth) / Caturra (Col)  
栽培地標高: 2040m (Eth) / 1600-2200m (Col)  
精製方法: Natural (Eth) / Washed (Col)

#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®

KAFFA ROASTERY

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