

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 espresso

Kaffa Midnight Espresso



San Lorenzoは1150人のコーヒー生産者からなるコミュニティで、家族や隣人、友人たちで形成されています。この村では、地元の水と森の保護に投資し、自然多様性を維持しています。

Mustefaは、西エチオピア出身の熟練のコーヒー生産者で、最近、栽培だけでなく精製も始めました。2018年12月に彼の持つ18ヘクタールの農園を訪れたとき、私は一瞬にしてMustefaの仕事に対する幸せそうな態度に心を突き動かされました。その幸せを皆さんにもこのコーヒーから味わっていただけることでしょう！

コロンビアの豆に見られる、シロップのような口当たりとドライフルーツの甘さが、エチオピアのナチュラルプロセスの豆と相性抜群です。」

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



SLURP midnight espresso

Kaffa Midnight Espresso



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: 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®

KAFFA ROASTERY

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** **espresso**

Kaffa Midnight Espresso



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: 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®

KAFFA ROASTERY

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



SLURP midnight espresso

Kaffa Midnight Espresso



San Lorenzoは1150人のコーヒー生産者からなるコミュニティで、家族や隣人、友人たちで形成されています。この村では、地元の水と森の保護に投資し、自然多様性を維持しています。

Mustefaは、西エチオピア出身の熟練のコーヒー生産者で、最近、栽培だけでなく精製も始めました。2018年12月に彼の持つ18ヘクタールの農園を訪れたとき、私は一瞬にしてMustefaの仕事に対する幸せそうな態度に心を突き動かされました。その幸せを皆さんにもこのコーヒーから味わっていただけることでしょう！

コロンビアの豆に見られる、シロップのような口当たりとドライフルーツの甘さが、エチオピアのナチュラルプロセスの豆と相性抜群です。」

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

Kaffa Roastery

焙煎日: 2020/02/05

焙煎家: Jonna Korhonen