

アプリコット・花のような・チョコレート

Apricot · Floral · Chocolate



SLURP organic

Savannah Organic Filter



SLURP organic

Savannah Organic Filter



焙煎家より一言

「Savannahは、私たちのエスプレッソセレクションの中でお気に入りの1つです。これは、自然を大切にしているSuke Quto農園で栽培された、ウォッシュドプロセスのエチオピアのコーヒーと、ナチュラルプロセスで精製されたブラジルのOrganic Daterra Reserve コーヒーとのブレンドで、特にフィルターコーヒーとして楽しんでいただけます。私たちMokkamestaritは、特に深煎りのスペシャルティコーヒーの焙煎において長年の経験があります。

Savannahは、さっぱりとした酸味を持ちながらも、程よい甘さと花や核果のような風味が特徴のコーヒーです。」

生産国：Brazil, Ethiopia
地域：Cerrado (Bra), Guji (Eth)
農園：Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
生産者：Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
品種：Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
栽培地標高：1400-1800m
精製方法：Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

Savannah is one of our favourite espresso's at Mokkamestarit and this lovely blend of Washed Ethiopian coffee from the nature-conscious Suke Quto farm combined with the Pulped Natural Brazilian Organic Daterra Reserve coffee works great as a filter coffee as well. Mokkamestarit has a long experience in roasting specialty coffee, especially darker roasts. Savannah has bright acidity and the flavour is a combination of nice sweetness, floral and stone fruits.

Country: Brazil, Ethiopia
Region: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Farm: Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
Farmer: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Varieties: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Growing Altitude: 1400-1800m
Processing: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

#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®



jp.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Mokkamestarit

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Hannu Paakinen

Mokkamestarit

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Hannu Paakinen

Apricot • Floral • Chocolate



SLURP **organic**

Savannah Organic Filter



Savannah is one of our favourite espresso's at Mokkaestarit and this lovely blend of Washed Ethiopian coffee from the nature-conscious Suke Quto farm combined with the Pulped Natural Brazilian Organic Daterra Reserve coffee works great as a filter coffee as well. Mokkaestarit has a long experience in roasting specialty coffee, especially darker roasts. Savannah has bright acidity and the flavour is a combination of nice sweetness, floral and stone fruits.

*Country: Brazil, Ethiopia
Region: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Farm: Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
Farmer: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Varieties: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Growing Altitude: 1400-1800m
Processing: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)*

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Hannu Paakkinen

Roaster: Hannu Paakkinen

アプリコット・花のような・チョコレート



SLURP organic

Savannah Organic Filter



焙煎家より一言

「Savannahは、私たちのエスプレッソセレクションの中でお気に入りの1つです。これは、自然を大切にしているSuke Quto農園で栽培された、ウォッシュドプロセスのエチオピアのコーヒーと、ナチュラルプロセスで精製されたブラジルのOrganic Datterra Reserve コーヒーとのブレンドで、特にフィルターコーヒーとして楽しんでいただけます。私たちMokkamestaritは、特に深煎りのスペシャルティコーヒーの焙煎において長年の経験があります。

Savannahは、さっぱりとした酸味を持ちながらも、程よい甘さと花や核果のような風味が特徴のコーヒーです。」

生産国：Brazil, Ethiopia
地域：Cerrado (Bra), Guji (Eth)
農園：Datterra (Bra), Suke Quto (Eth)
生産者：Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
品種：Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
栽培地標高：1400-1800m
精製方法：Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

#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

Mokkamestarit

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Hannu Paakkinen