

カシス・紅茶・ローズヒップ



# SLURP medium

Etiopia Yirgacheffe Gr2



焙煎家より一言

「このコーヒーは、複数の小規模農家によって栽培されたものです。コーヒーを農家から売買し、品質管理に努めるCoffee Questという会社は、Yirgacheffe地域の複数の農家で収穫されたコーヒー豆を、風味や品質ごとに仕分けします。こうすることにより、収穫回ごとにコーヒーのおいしさが一定に保たれるのです。」

このコーヒーは、他のエチオピアコーヒーに比べ風味が洗練されています。カシスや花のような香りを発見していただけるでしょう。」

生産国：Ethiopia  
地域：Yirgacheffe  
農園：複数の小規模農家  
品種：Local Heirloom  
栽培地標高：1850-2000m  
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](http://jp.slurp.coffee/blog)

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

Blackcurrant・Black tea・Rosehips



# SLURP medium

Etiopia Yirgacheffe Gr2



This coffee was farmed by multiple smallholders. The quality control of the coffee merchant, Coffee Quest aims to choose very similar coffees for these bigger batches. This way the coffee tastes excellent regardless of the size of the batch.

This coffee has a more refined flavour profile to some other Ethiopian coffees. You can find notes of black currant and even floral notes.

Country: Ethiopia  
Region: Yirgacheffe  
Farm: Smallholders  
Varieties: Local Heirloom  
Growing Altitude: 1850-2000m  
Processing: washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

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

Pirkanmaan Paahtimo

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Tuomas Roschier

Pirkanmaan Paahtimo

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Tuomas Roschier

**Blackcurrant • Black tea • Rosehips**



# **SLURP** **medium**

*Etiopia Yirgacheffe Gr2*



This coffee was farmed by multiple smallholders. The quality control of the coffee merchant, Coffee Quest aims to choose very similar coffees for these bigger batches. This way the coffee tastes excellent regardless of the size of the batch.

*Country: Ethiopia  
Region: Yirgacheffe  
Farm: Smallholders  
Varieties: Local Heirloom  
Growing Altitude: 1850-2000m  
Processing: washed*

This coffee has a more refined flavour profile to some other Ethiopian coffees. You can find notes of black currant and even floral notes.

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**Pirkanmaan  
Paahtimo**

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

Pirkanmaan Paahtimo

**Roasted:** 18/02/2020

**Roaster:** Tuomas Roschier

カシス・紅茶・ローズヒップ



# SLURP medium

Etiopia Yirgacheffe Gr2



## 焙煎家より一言

「このコーヒーは、複数の小規模農家によって栽培されたものです。コーヒーを農家から売買し、品質管理に努めるCoffee Questという会社は、Yirgacheffe地域の複数の農家で収穫されたコーヒー豆を、風味や品質ごとに仕分けします。こうすることにより、収穫回ごとにコーヒーのおいしさが一定に保たれるのです。

このコーヒーは、他のエチオピアコーヒーに比べ風味が洗練されています。カシスや花のような香りを発見していただけるでしょう。

」

生産国：Ethiopia  
地域：Yirgacheffe  
農園：複数の小規模農家  
品種：Local Heirloom  
栽培地標高：1850-2000m  
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®

Pirkanmaan  
Paahimo

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