

カカオ豆・ダークチョコレート・黒砂糖

Cocoa bean · Dark Chocolate · Dark brown sugar



SLURP midnight

Meksiko Coatepec



焙煎家より一言

「Lehmus Roasteryがお届けするこのミッドナイトローストは、南メキシコのCoatepec地域から来ました。そこでは、小規模農家たちが自分たちの農園で栽培したコーヒーの実を街のウォッシングステーションまで運びます。

肥沃な土壌、多雨、そして冷たい夜が、チョコレートやキャラメルのような、この土地で育つコーヒーに典型的な風味を生み出します。このコーヒーにはダークチョコレート風味を強く感じていただけたと思います。

Lehmus Roasteryは、「東のモナコ」という別名をもつラッペンランタにある焙煎所で、フィンランドのベストロースタリーに2度も選ばれました。他の人について自慢したくなるような、そんなコーヒーのひとつを皆さんにお届けしたいと思っています！」

生産国：Mexico
地域：Coatepec, Veracruz
農家：複数の小規模農家
品種：Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔)：1000-2000m
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

SLURP®



SLURP midnight

Meksiko Coatepec



This midnight filter coffee from Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with chocolate and caramel notes, that are typical to the area. In this coffee, you can taste strong dark chocolate.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Lehmus Roastery

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Jussi Tyrisevä

Cocoa bean • Dark Chocolate • Dark brown sugar

Lehmus Roastery

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Jussi Tyrisevä



SLURP **midnight**

Meksiko Coatepec



This midnight filter coffee from Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with chocolate and caramel notes, that are typical to the area. In this coffee, you can taste strong dark chocolate.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

カカオ豆・ダークチョコレート・黒砂糖

Lehmus Roastery

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Jussi Tyrisevä



SLURP midnight

Meksiko Coatapec



焙煎家より一言

「Lehmus Roasteryがお届けするこのミッドナイトローストは、南メキシコのCoatapec地域から来ました。そこでは、小規模農家たちが自分たちの農園で栽培したコーヒーの実を街のウォッシングステーションまで運びます。

肥沃な土壌、多雨、そして冷たい夜が、チョコレートやキャラメルのような、この土地で育つコーヒーに典型的な風味を生み出します。このコーヒーにはダークチョコレート風味を強く感じていただけたと思います。

Lehmus Roasteryは、「東のモナコ」という別名をもつラッペンランタにある焙煎所で、フィンランドのベストロースタリーに2度も選ばれました。他の人について自慢したくなるような、そんなコーヒーのひとつを皆さんにお届けしたいと思っています！」

生産国: Mexico
地域: Coatepec, Veracruz
農家: 複数の小規模農家
品種: Bourbon, Typica, Caturra
栽培地標高(海拔): 1000-2000m
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®

jp.slurp.coffee/blog