

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 espresso

Meksiko Coatapec



# SLURP midnight espresso

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だと思います。

Lehmus Roasteryは、「東のモナコ」という別名をもつラッペー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

This midnight espresso from Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatapec 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 espresso, you can taste strong notes of 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

#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

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** espresso

Meksiko Coatepec



This midnight espresso 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 espresso, you can taste strong notes of 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](http://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 espresso

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だと思います。

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