

アプリコット・花のような・チョコレート

Apricot · Floral · Chocolate



**SLURP**  
**organic**  
espresso

Savannah Organic Espresso



焙煎家より一言

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



**SLURP**  
**organic**  
espresso

Savannah Organic Espresso



Espresso 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: Datterra (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](http://www.slurp.coffee/blog)

Roasted: 18/02/2020 Mokkamestarit

Roasted: 18/02/2020 Mokkamestarit

Roaster: Hannu Paakinen

焙煎家: Hannu Paakinen

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Hannu Paakinen

**Apricot • Floral • Chocolate**



# **SLURP** **organic** **espresso**

*Savannah Organic Espresso*



Espresso 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)

**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)

**Roasted:** 18/02/2020

**Roaster:** Hannu Paakinen

**Roaster:** Hannu Paakinen

アプリコット・花のような・チョコレート



**SLURP**  
**organic**  
espresso

*Savannah Organic Espresso*



焙煎家より一言

「Espresso 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ー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)

#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)

Mokkamestarit

焙煎日: 2020/02/18

焙煎家: Hannu Paakinen