

SLURP original dark espresso #134



Holmen Helmi

Almondly sweetness · Dark chocolate · Velvety

As you all may have noticed we love the Sigri beans, especially the AA and we have been experimenting with different roast profiles to see what Holmen-magic we can do with them! And yo did we come up with surprises! In our Holmen High, the roast is lighter and the taste resembles tea with notes of apricots, but roasted really dark and for espresso, this coffee transforms into the bakery aunt-Helmi, warm, sweet and cuddly! Even for speciality coffee drinkers who use milk, this will be something totally new. Papua New Guinea meets Finnish "Pulla"! No better name for this than Holmen-Helmi. <3

Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

02.03.2020

Country: Papua New Guinea
Region: Wahgi Valley
Farm: Sigri Estate
Farmer: Vijay & co
Varieties: Sigri AA
Growing Altitude: 1500-1800m
Processing: Washed, Sundried

SLURP original dark espresso #134



Holmen Helmi

アーモンドのような甘さ · ダークチョコレート · まろやか

焙煎家から一言

「皆さんもすでにお気づきかもしれませんが、私たちはSigri品種、その中でも特にAAクラスのコーヒーが大好きで、どうやったら私たちのHolmenの魔法で（焙煎で）その美味しさを100%引き出すことができるか、実験を重ねてきました。そして驚きの結果となりました！私たちのセレクションにあるHolmen Highというコーヒーは、焙煎はより浅めで、アプリコットの香りがするお茶のような風味が特徴ですが、このエスプレッソ用に焙煎された深煎りのHolmen Helmiは、温かくて甘くてギュッと包み込まれたくなるような、Helmiおばさんのパン屋さんのようなイメージのコーヒーに仕上がっています！ミルクと一緒にスペシャルティコーヒーを楽しめる方にも、今までとは違う、全く新しいものとなっています。パプアニューギニアがフィンランドの"Pulla（丸パン）"に出会ったような、そんなコーヒー。Holmen Helmiほどぴったりの名前には他にはないでしょう！」

Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

2020/03/02

生産国：Papua New Guinea
地域：Wahgi Valley
農園：Sigri Estate
生産者：Vijay & co
品種：Sigri AA
栽培地標高：1500-1800m
精製方法：Washed, Sundried