

SLURP original midnight #136



Holmen Hamburg Special Edition

Dark milk chocolate · Mild spices · Red berries

The "Experimenting with different roast profiles" journey continues! This time we wanted to make an extra dark extra cracky version of our Holmen Hamburg! Dark as Midnight and equally tasty! The times are hard for all of us, so a good dark, tasty but soft coffee is just what we need! Everyday Luxury in your home — our main idea at Holmen Coffee is so perfect at these times. Let this coffee made with Love be a <3 message from us and Slurp!

Holmen Coffee

Junho Suzuki

30/03/2020

Country: Guatemala, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cub)
Farm: Various small farmers
Varieties: Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
Growing Altitude: 1350-2000m(Guat), 1600-2000m (Cub)
Processing: Washed and loved

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight #136



Holmen Hamburg Special Edition

ダークミルクチョコレート・マイルドなスパイス・赤いベリー

「私たちの「様々な焙煎プロファイルを実験する」旅は続いています！今回は、このHolmen Hamburgをいつも以上にダークローストに仕上げたいという思いで焙煎しました！ミッドナイト（深夜）のようにダークで、美味しいコーヒーです。今は世界中で大変な時期なので、深煎りだけでなくどこか柔らかな味のある、そんなコーヒーこそが今の私たちに必要なものではないでしょうか。「お家で贅沢な毎日を」というHolmen Coffeeのモットーは、この時期にぴったりですね。この愛情たっぷりのコーヒーは、私たち&SLURPからの気持ちです<3」

Holmen Coffee

Junho Suzuki

2020/03/30

生産国：Guatemala, Cuba
地域：Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cub)
農園：いくつかの小規模農家
品種：Bourbon, Catai, Carturra, Typica-Guatemala; Typica-Cuba
栽培地標高：1350-2000m(Guat), 1600-2000m (Cub)
精製方法：Washed and loved

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee