

SLURP organic espresso #139



Honduras, Organic Espresso

Dark chocolate · Caramel · Nuts

Prepared as an espresso, this coffee is extremely soft with low acidity and a pleasant chocolate aroma. Ideal as a base for milk coffees. This being a soft espresso, it works well as filter coffee, prepared using different methods, as well as in a cafetiere. This variety represents a slightly lighter espresso roast, which brings out the coffee's best aromas.

Paahtimo Papu Oy

Ristopekka Piirainen

13/05/2020

Country: Honduras
Area: Lempira Farm:
Cooperative Asociacion de Productores de Café San Andres
Producer: 127 cooperative farmers
Variety: Catuai, Lempira, Icatu, Ovata, Parainema, IHC 90, Typica, Caturra
Height: 1100-1900 m
Processing: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP organic espresso #139



Honduras, Organic Espresso

ダークチョコレート・キャラメル・ナッツ

チョコレートの香りがふわっと立ち上がり、酸味をおさえたまろやかな味のコーヒー。エスプレッソ用の焙煎よりも、わずかに軽くローストすることで、このライトな味が実現しました。フィルターからエアロプレスまで、どんな淹れ方でもコーヒーの魅力を引き出せます。ミルクを入れて飲むのもおすすめ。

Paahtimo Papu Oy

Ristopekka Piirainen

2020/05/13

生産国: ホンジュラス
地域: レンピラ
農園: サン・アンドレス コーヒー生産者農業協同組合
生産者: 農協に所属する127の農園
品種: カトゥアイ、レンピラ、イカトゥ、オバタ、パライネマ、IHC 90、ティピカ、カトゥーラ
栽培地標高: (1100-1900 m)
精製方法: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee