

SLURP organic filter #139



Honduras, Organic Filter

Dark chocolate · Caramel · Nuts

This coffee is very soft, with low acidity and a pleasant chocolate aroma. It is ideal as a base for milk coffees and works well as filter coffee, prepared using various methods, as well as in a cafetiere. This coffee variety is slightly lighter in roasting than espresso roasts, which helps bring out the best coffee 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 filter #139



Honduras, Organic Filter

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