## **SLURP** original Light espresso #139



# **SLURP** original Light espresso #139





## Shimmer of the Summer

#### Fruity · Lime · Berry flavour

Greetings from Lappeenranta! Lehmus Roastery, voted the best roastery in Finland in 2020, kicks off the summer with Kesän Kajo, a delicious coffee from the Keffa region in Ethiopia. This coffee has been brought to us from a farm named after the small villages of Tega and Tula, in which both Ethiopian coffee varieties and wild forest coffee are picked. The farm is located in a protected area. The coffee's delicious berry and fruit flavours combine perfectly with its fresh acidity. We wish you enjoyable coffee moments!

#slurpcoffee

#### Lehmus Roasteru

Jussi Tyrisevä

12/05/2020

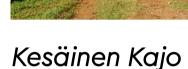
Country: Etiopia Region: Keffa

Farm: Tega and Tula Specialty Coffee Farm Varieties: Keffa wild forest coffee and ethiopian varieties like 74110, 74112, 74140,

75227, 7454, and 74165

Growing Altitude: 1693-1860 m

Processing: Washed



### フルーティー・ライム・ベリーのような風味

湖のほとりにある町、ラッペンラータにある Lehmus Roastery (レームス・ロースタリー) は 2020年にベストロースタリーに選出された人気と 実力を兼ね備えたお店。今回はエチオピア、カッ ファ地方の自然保護地区の中にある小さな村、 tega(テガ)とTula(トゥラ)にある農園で栽培さ れた豆を使い、初夏にぴったりの味に仕上げまし た。その名も「サマートワイライト」。エチオピ アの豆が独自にもつ爽やかな酸味と香り高いコー ヒーをお楽しみください。

#### Lehmus Roasteru

Jussi Tyrisevä

2020/05/12

牛産国:エチオピア 地域:カッファ

農園:テガ&トゥラスペシャリティ・コーヒー・

ファーム

品種:カッファの野生種、および74110、

74112、74140、75227、7454、74165などのエチ

オピア原産種

栽培地標高:1693~1860m(1693-1860m)

精製方法: Washed





