

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!

Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

12/05/2020

Country: Ethiopia

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

SLURP original Light espresso #139



Kesäinen Kajo

フルーティー・ライム・ベリーのような風味

湖のほりにある町、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、カフア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「スマートワイライト」。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 Roastery

Jussi Tyrisevä

2020/05/12

生産国: エチオピア

地域: カフア

農園: テガ&トゥラスペシャルティ・コーヒー・ファーム

品種: カフアの野生種、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 (1693-1860 m)

精製方法: Washed