

SLURP original dark espresso #140



Holmen Habit

Dark chocolate · Creamy · Soft licorice

We hope ur Habit will be your habit too! Habit is a classical northern Italian Espresso roast- Holmen style! Holmen Habit is a classical Northern Italian espresso roast. The selection from Holmen Coffee covers mainly coffee blends that they've tried to roast less acidic than Finnish coffees on average. We at the roastery find this to be the perfect "kick-start" in the morning! Some of us drink the Habit all day long... Dark, delicious and such a good Habit-habit! All enjoy!

Holmen Coffee

Junho Suzuki

25/05/2020

Country: Guatemala, Columbia, Costa Rica, India
Region: Huehuetenango (Guat), Huila (Col), San Marco/San Jose (CR), Karnataka (Ind)
Farm: Several small Estates
Varieties: Catai, Caturra, Bourbon (Guat); Typica, Caturra (Col); Castillo, Caturra, Bourbon (CR); Parchment AB (Ind)
Growing Altitude: 1500-2000m (Guat), 1600-1800m (Col), 1500-1800m (CR), 700-800m (Ind)
Processing: handpicked, washed

SLURP original dark espresso #140



Holmen Habit

ダークチョコレート・クリーム・ソフトリコリス

フィンランドのロースタリー、Holmen Roast (はフィンランドにありながら、ヨーロッパのトレンドも意識したお店。フィンランド人に愛される平均的なコーヒーよりも、酸味をおさえるよう焙煎し、バランスのよいブレンドコーヒーに力を入れています。今回お届けするのは、北イタリアのクラシックなエスプレッソを、Holmen流にアレンジしたもの。

「毎朝、コーヒーを飲む人であれば、これがいかんに完璧な1日のスタートに欠かせない一杯か、すぐに気が付くと思います。渋みとコクのあるダークローストのコーヒーを一口飲めば、目はシャキッと覚め、おいしいコーヒーの効果で1日が充実したものになりますよ」

Holmen Coffee

Junho Suzuki

2020/05/25

生産国：ガテマラ、コロンビア、コスタリカ、インド
地域：Huehuetenango (ガテマラ), Huila (コロンビア), San Marco/San Jose (コスタリカ), Karnataka (インド)
農園：小さな農園の集まり
品種：Catai, Caturra, Bourbon (ガテマラ); Typica, Caturra (コロンビア); Castillo, Caturra, Bourbon (コスタリカ); Parchment AB (インド)
栽培地標高(海拔)：1500-2000m (ガテマラ), 1600-1800m (コロンビア), 1500-1800m (コスタリカ), 700-800m (インド)
精製方法：手摘み、ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee