

SLURP original dark espresso #142



Lambari

Dark chocolate · Toffee · Nutty

Greetings from Lehmus Roastery! We think that dark roasted coffees are at their best as smooth and full-bodied with aromas of chocolate and cocoa. One of these coffees is the Brazilian Lambari which is originated in the state of Minas Gerais. The coffee is a blend of three Arabica varieties that are produced by a community of smallholders in the area of Lambari. 10 cents per kilo of sold Lambari is donated to the Coffee Kids charity program which supports the next generation of coffee farmers. Have delicious coffee moments with this coffee roasted by Finland's best roastery 2020!



Lehmus Roastery

Aki Loiri

Country: Brazil
Region: Lambari, Minas Gerais
Farm: Community of smallfarm holders
Varieties: Mundo Novo, Catuai, Bourbon
Growing Altitude: 1000-1300 m
Processing: Natural & semi-washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark espresso #142



Lambari

ダークチョコレート・トフィー・ナッツ風味

こんにちは！私たちは2020年に、フィンランドのベストロースタリーに選ばれたLehmus Roasteryです。
今回お届けする私たちのダークローストは強さの中にも柔らかく、コクがあり、チョコレートとココアの風味が香るコーヒーです。ブラジル、ミナスジェライス州のランバリ地域で働く小規模農家によって生産されたアラビカ種を3種類ブレンドして使っています。私たちはランバリ地域で、世代を超えてコーヒー栽培を手がける農園を支援するチャリティープロジェクトにも参加しており、より良いコーヒー作りにも貢献しています。コーヒーで素敵なコーヒーのひとつをお過ごしください！



Lehmus Roastery

Aki Loiri

生産国：ブラジル
地域：Lambari, Minas Gerais
農園：Community of smallfarm holders
品種：Mundo Novo, Catuai, Bourbon
栽培地標高：1000-1300 m
精製方法：ナチュラル・セミウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee