

# SLURP original dark espresso #143



## Buli

### Nuts · · Chocolate

Buli is Helsinki slang for "large". Buli was originally our first espresso blend. We wanted it to be a vigorous, full-bodied and honest espresso. Buli is one of our own eternal favourites. It is a giant saturated with flavours from the world of coffee. Thanks to its full-bodied mouthfeel, this chocolaty and nutty coffee is great both as black coffee and with milk.



### Helsingin Kahvipahtimo

Benjamin Andberg

Country: Brazil, Colombia, Ethiopia  
Region: Minas Gerais (Brazil), Huila (Colombia), Yirgacheffe (Ethiopia)  
Farm: Veloso (Brazil), Finca Casagrande (Colombia), Multiple farms in Ethiopia  
Farmer: Multiple farmers  
Varieties: Multiple varieties  
Processing: Pulped natural (Brazil), Natural (Colombia), Washed (Ethiopia)

SLURP®

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original dark espresso #143



## Buli

### ナッツ・・チョコレート

「Buli」はフィンランドのヘルシンキで人々が使う「大きい」というスラング。もともとこの「Buli」はHelsingin Kahvipahtimoが焙煎した最初のエスプレッソブレンドでしたが、より真っ直ぐな味に仕立てるためにコクを加え、力強さ満点のエスプレッソとして生まれ変わりました。「チョコレートとナッツの香りが鼻腔をくすぐるフルボディの口当たりは、ブラックコーヒーとしてもおいしく飲めますが、ミルクを入れるのもおすすめです。私たちの永遠のお気に入り”Buli”を皆さまにお届けできることを嬉しく思っています」。



### Helsingin Kahvipahtimo

Benjamin Andberg

生産国: ブラジル, コロンビア, エチオピア  
地域: Minas Gerais (ブラジル), Huila (コロンビア), Yirgacheffe (エチオピア)  
農園: Veloso (ブラジル), Finca Casagrande (コロンビア), 混合農園 (エチオピア)  
農家: いくつかの自家農園  
品種: 多種混合  
精製方法: Pulped natural (ブラジル), ナチュラル (コロンビア), ウォッシュド (エチオピア)

SLURP®

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee