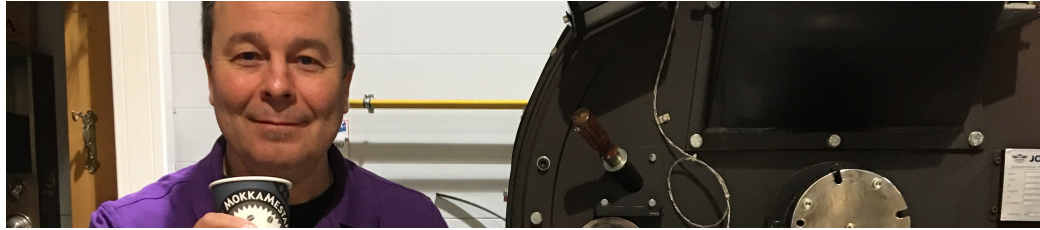


SLURP original midnight espresso #143



Creme de Paris

Chocolate · Caramel · Roasty

Creme de Paris from Mokkaestarit is a beloved classic. Our roasters are skillful at roasting darker roasts, creating just enough sweetness into the bean while leaving the soul of the coffee intact. This Colombian coffee is grown at a high altitude and has a solid hard bean and it makes a perfect dark roast.



Mokkaestarit

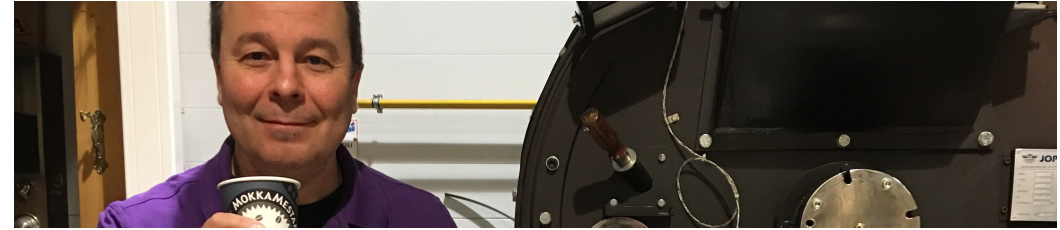
Hannu Paakkinen

Country: Colombia
Region: Huila
Farm: Many farmers in the area
Farmer: Many farmers in the area
Varieties: Colombia/Castillo
Growing Altitude: 1650m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight espresso #143



Creme de Paris

チョコレート・キャラメル・ロースティ

「この”Creme de Paris”は、私たち Mokkaestarit が愛してやまない定番のコーヒーです。ダークロースとよりも、さらに注意深く、長い時間煎る「超深煎り（ミッドナイトロースト）」は私たちが得意とする焙煎具合で、コーヒー豆の魂とも言える特性をそのままにしながら十分な甘さを加えています。コロンビアのコーヒーは高地で栽培されているために、豆自体の硬度が高く、完璧なダークローストに最適です」。



Mokkaestarit

Hannu Paakkinen

生産国: コロンビア
地域: Huila
農園: 混合農園
農家: 混合農家
品種: Colombia / Castillo
標高 (海拔): 1650m
精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee