

SLURP original Light espresso #144



Tauko

Cacao · Dry apricot · Lemonade acidity

Tauko is a one of our good old classics. The coffee is light-roasted, medium-body and comfortably acidic filter coffee blend. The blend is led by a floral and fruity, Ethiopian. Balance and synergy are the responsibility of round and sweet Guatemala. The trio is complemented by Colombia, which gives strength to the flavor profile of the traditional coffee. Have a break, have a Tauko.



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Guatemala, Ethiopia, Colombia
Region: Huehuetenango (Guatemala), Guji (Ethiopia), San Lorenzo (Colombia)
Farm: La Bolsa (Guatemala), Arafasa Trading (Ethiopia), San Lorenzo (Colombia)
Farmer: Maria Vides (Guatemala), Multiple smallholders (Ethiopia), San Lorenzo group smallholders (Colombia)
Varieties: Mixed (Guatemala), Heirloom (Ethiopia), Caturra (Colombia)
Growing Altitude: 1600m-2200m
Processing: Fully washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original Light espresso #144



Tauko

カカオ・ドライアプリコット・レモネード

“Tauko”と名付けたこのコーヒーは、私たちのロースタリーではお客様から長く愛されている定番商品のひとつ。軽く焙煎されたミディアムボディに心地よい酸性が加わったフィルターコーヒー用のブレンドです。フローラルやフルーティーなアロマはエチオピア産から、まろやかな甘さグアテマラ産の豆から、そして伝統的なコーヒーのフレーバープロファイルを強調しているのはコロンビア産の豆の力。この3種の豆の絶妙バランスをお楽しみください。



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

生産国: グアテマラ, エチオピア, コロンビア
地域: Huehuetenango (グアテマラ), Guji (エチオピア), San Lorenzo (コロンビア)
農園: La Bolsa (グアテマラ), Arafasa Trading (エチオピア), San Lorenzo (コロンビア)
農家: Maria Vides (グアテマラ), Multiple smallholders (エチオピア), San Lorenzo group smallholders (Colombia)
品種: 混合 (グアテマラ), Heirloom (エチオピア), Caturra (コロンビア)
標高: 1600m-2200m
精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee