

SLURP original dark espresso #144



Lounge

Dark chocolate · Molasses · Nuts

Lounge presents the darkest roast level of Makea Coffee. We roast this coffee to Full city in 13,5 minutes. Coffee loses almost all of its acidity without being too roasty or bitter in flavors, more like soft and full bodied. It is excellent when brewed with filter coffee maker, tastes good with or without milk. Raw beans are a collection from 10 different farmers from the Huehuetenango region. We paid 200% of the market price as quality compensation. #apartyinyourmouth

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Primavera Family smallholders
Farmer: Ten different smallholder farms
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon
Growing Altitude: 1400m-1650m
Processing: Washed

SLURP original dark espresso #144



Lounge

ダークチョコレート・はちみつ・ナッツ

“Lounge”はMakea Coffee自慢の深煎りです。まずコーヒーを13.5分間、フルシティローストにします。この過程を経ることでコーヒーの苦味が強調されすぎることなく柔らかくフルボディの味わいとなります。このコーヒーには酸味がないので、フィルターコーヒーメーカーで淹れた場合にはミルクとの相性も抜群です。

コーヒー豆は、グアテマラのウエウエテナンゴ地域でコーヒー生産に携わる10人の農家からのコレクションです。彼らがより良い環境で、高品質な豆を栽培できるように市場価格の2倍を支払いました。このような活動を通してMakea Coffeeはコーヒー栽培そのものに貢献しています。

#apartyinyourmouth

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

生産国: グアテマラ
地域: Huehuetenango
農園: Primavera Family smallholders
農家: 10の小規模農家
品種: Caturra, Catuai, Bourbon
標高: 1400m-1650m
精製方法: ウォッシュド