

SLURP original medium espresso #145



Espresso Barabica

Roasted hazelnut · Cocoa · Date

Kaffa Roastery Espresso Barabica medium roasted espresso coffee contains 100 % Arabica coffee beans. A complex blend with Colombian and Guatemalan coffees. Works nicely with milk or even as a medium filter coffee.



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Michael Akins

Country: Colombia/Guatemala
Region: Rio Sucio, Caldas (Col) / La Libertad, Huehuetenango (Gua)
Farm: San Lorenzo (Col) / La Bolsa (Gua)
Farmer: Various smallholders (Col) / Maria Vides (Gua)
Varieties: Caturra, Castillo (Col) / Mixed (Gua)
Growing Altitude: 1600-2000 m
Processing: washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original medium espresso #145



Espresso Barabica

ローストヘーゼルナッツ・ココア・デーツ

Kaffa Roasteryがお届けする Espresso Barabicaはミディアムローストのエスプレッソ用のアラビカ種100%のコーヒーです。フレーバーの幅が広いことでも知られる中南米、コロンビアとグアテマラのコーヒーを独自のレシピでブレンドしました。エスプレッソ用ですが、フィルターコーヒーとしても、またミルクを入れてもおいしくいただけます。ヘーゼルナッツ、ココア、デーツの濃厚な風味をお楽しみください。



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Michael Akins

生産国：コロンビア・グアテマラ
地域：Rio Sucio, Caldas (コロンビア) / La Libertad, Huehuetenango (グアテマラ)
農園：San Lorenzo (コロンビア) / La Bolsa (グアテマラ)
生産者：コロンビアの小規模農家 / Maria Vides (グアテマラ)
品種：Caturra, Castillo (コロンビア) / Mixed (グアテマラ)
栽培地標高：1600-2000 m
精製方法：ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee