

# SLURP original midnight espresso #146



## Slurp Midnight Espresso

**Peat · Roasted sugar ·**

Roasting a Brazilian specialty coffee to this level might sound odd at first, but in this case it is doable. The beans of this particular lot are hard enough to withstand the temperature and still have taste in them. In this coffee you can taste hints of peat and roasted sugar.



### **Helsingin Kahvipahtimo**

Benjamin Andberg

Country: Brazil  
Region: Cerrado Mineiro  
Farm: Fazenda Santa Cecília  
Farmer: Pedro Veloso  
Varieties: Multiple varieties  
Growing Altitude: 1100 m  
Processing: Pulped natural

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight espresso #146



## Slurp Midnight Espresso

**ピート・トーストした砂糖・**

ブラジル産のスペシャルティコーヒーを超深煎りレベルまで焙煎するというのは珍しいことですが、この豆に限ってはおいしさを十分に引き出すことができました。高温でローストされた豆には、特有の風味と味が備わっています。このコーヒーを飲むと、ウイスキーのスモーキーな味わいを連想させるピートとローストシュガーの風味を感じることができます。まさに大人が飲むにふさわしい究極の1杯です。



### **Helsingin Kahvipahtimo**

Benjamin Andberg

生産国: ブラジル  
地域: Cerrado Mineiro  
農園: Fazenda Santa Cecília  
農家: Pedro Veloso  
品種: 複数の品種  
栽培地標高: 1,000m  
精製方法: パルブドナチュラル

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee