

# SLURP original midnight #148



## Holmen Hunky MN edition

**Dark berries · Spicy sweetness · Dark chocolate**

We pumped up our Hunky: Midnight dark, masculine, but round and full of taste! And as all Holmen Coffee coffees it is still smooth and enjoyable! Over a year ago we did the first Hunky for you Slurpians and since then we have to roast a batch here and there, because You just love it (so do we...) even though it's not in our regular selection. So, we are so happy to Hunky once again!



### Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

Country: Zambia, Costa Rica, Uganda  
Region: Muchiga, Kasana, Nakonda / Zambia; Tarrazu / Costa Rica; Mount Elgon / Uganda  
Farmer: various small farmers  
Varieties: AAA Shb / Zam; Caturra, Catai / CR; Typica / Uga  
Growing Altitude: 1350-1450m / Zam; 1500-1900m / CR; 1450-2000m / Uga  
Processing: washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight #148



## Holmen Hunky MN edition

**ダークベリー・スパイシーな甘さ・ダークチョコレート**

今回お届けするコーヒー「Hunky」は超深煎りのMidnight。男性的ですが、口に含むと滑らかで丸みがあり、私たちが焙煎するすべてのコーヒーと同様に、深みのある味わいを感じられます。1年以上前、私たちはスラブのお客様のために最初のHunkyを特別に焙煎しました。以来、このコーヒーはあちこちで人気を博し、今やお店になくはない存在となっています。Hunkyを焙煎するたびに、幸せを噛み締めています！



### Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

生産国: ザンビア, コスタリカ, ウガンダ  
生産地域: Muchiga, Kasana, Nakonda / ザンビア, Tarrazu / コスタリカ, Mount Elgon / ウガンダ  
農家: いくつかの小さな農家  
品種: AAA Shb / ザンビア, Caturra, Catai / コスタリカ, Typica / ウガンダ  
栽培地標高: 1,350-1,450m / ザンビア; 1,500-1,900m / コスタリカ; 1,450-2,000m / ウガンダ  
精製方法: ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee