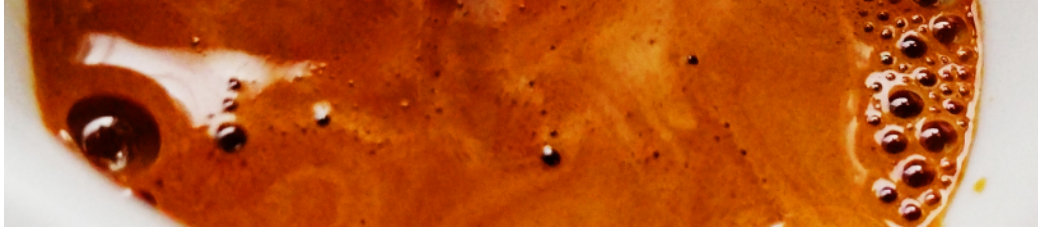


SLURP original midnight espresso #148



Holmen Haru MN edition

Dark chocolate · Hazelnut · Earthy flavors

Our only 100% Arabica espresso is named Haru like the island without trees in the outer finnish Archipelago. It is dark and now we added one more midnight darkness to it! It took us many months to create Haru, because an espresso without a little bit of superb Robusta is not easy! Especially not when you are as picky as our Mr. Coffee! But Haru has become one of our favourites and maybe Yours soon too!



Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

Country: Costa Rica, Colombia, Guatemala, Cuba

Region: Tarrazu / CR; Huila / Col; Huehuetenango / Guat; Sierra Maestre / Cuba

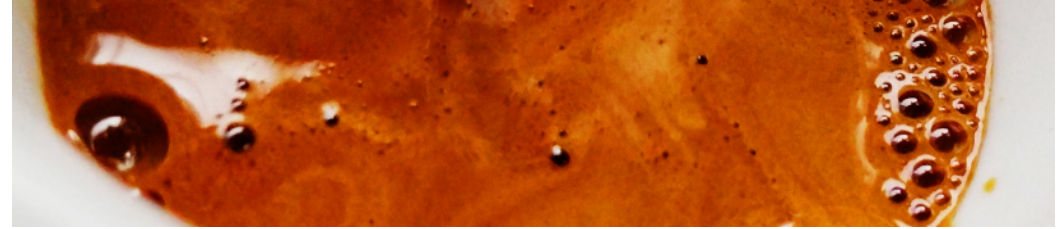
Farmer: Various small farmers

Varieties: Catuai, Caturra / CR; Typica, Caturra / Col; Catuai, Bourbon, Typica, Caturra / Gua; Typica / Cuba

Growing Altitude: 1200-1800m / CR; 1500-1650m / Col; 1450-2000m / Gua; 1500-1800m / Cuba

Processing: washed

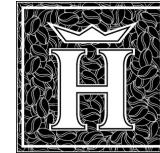
SLURP original midnight espresso #148



Holmen Haru MN edition

ダークチョコレート・ヘーゼルナッツ・土のフレーバー

私たちが提供する中で、唯一の100%アラビカ種のエスプレッソは、フィンランドにある島にちなんで「ハル」と名付けました。このコーヒーはダークローストの中でも、ひときわ深く焙煎してあります。高品質のロブスタ種がまったく入っていないエスプレッソを作りあげるのは簡単なことではなく、ハルを作るのに何ヶ月もかかりました。特にスラップのお客様は、味のわかる方ばかりなので、私たちの気合も入りまくっています。そんな経緯をへて生まれたハル、今や私たちのお気に入りの1つです。



Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

生産国: コスタリカ, コロンビア, グアテマラ, キューバ

生産地域: Tarrazu / コスタリカ, Huila / コロンビア, Huehuetenango / グアテマラ, Sierra Maestre / キューバ

農家: いくつかの小さな農家

品種: Catuai, Caturra / コスタリカ, Typica, Caturra / コロンビア, Catuai, Bourbon, Typica, Caturra / グアテマラ, Typica / キューバ

栽培地標高: 1,200-1,800m / コスタリカ, 1,500-1,650m / コロンビア, 1,450-2,000m / グアテマラ, 1,500-1,800m / キューバ

精製方法: ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee