

# SLURP organic espresso #150



## Honduras, Organic Espresso

**Dark chocolate · Caramel · Nuts**

Prepared as an espresso, this coffee is extremely soft with low acidity and a pleasant chocolate aroma. Ideal as a base for milk coffees. This being a soft espresso, it works well as filter coffee, prepared using different methods, as well as in a cafetiere. This variety represents a slightly lighter espresso roast, which brings out the coffee's best aromas.



### **Paahtimo Papu**

Ristopekka Piirainen

Country: Honduras  
Area: Lempira Farm:  
Cooperative Asociacion de Productores de  
Café San Andres  
Producer: 127 cooperative farmers  
Variety: Catuai, Lempira, Icatu, Ovata,  
Parainema, IHC 90, Typica, Caturra  
Height: 1100-1900 m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP organic espresso #150



## Honduras, Organic Espresso

**ダークチョコレート・キャラメル・ナッツ**

チョコレートの香りがふわっと立ち上がり、酸味をおさえたまろやかな味のコーヒー。エスプレッソ用の焙煎よりも、わずかに軽くローストすることで、このライトな味が実現しました。フィルターからエアプレスまで、どんな淹れ方でもコーヒーの魅力を引き出せます。ミルクを入れて飲むのもおすすめ。



### **Paahtimo Papu**

Ristopekka Piirainen

生産国：ホンジュラス  
地域：レンピラ  
農園：サン・アンドレス コーヒー生産者農業協同組合  
生産者：農協に所属する127の農園  
品種：カトゥアイ、レンピラ、イカトゥ、オバタ、バライネマ、IHC 90、ティピカ、カトゥーラ  
栽培地標高：(1100-1900 m)  
精製方法：Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee