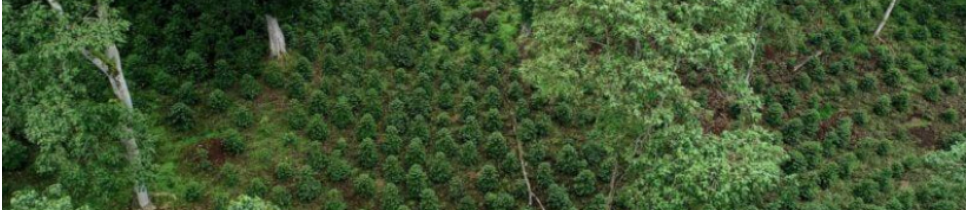


# SLURP original light #150



## Syksyn Sävy

**Apple · Black tea · Floral**

Syksyn Sävy (Autumn Shade) is like a warm autumn night: soft, sweet, delicious and beautiful. This coffee from the Ethiopian Shenteweyna farm grows in exceptionally high altitudes, over 1900 meters, which creates really sweet flavors into the beans. The brothers who own the farm, Asefa and Mulugeta Dukamo, are hiring mostly women from their village and the neighbouring areas.

Lehmus Roastery from Lappeenranta has been awarded three times as the best roastery in Finland at the Helsinki Coffee Festival.



### **Lehmus Roastery**

Jussi Tyrisevä

Country: Ethiopia

Region: Sidama Zone, Bensa, Shantawene village

Farm: Shenteweyna

Farmer: Asefa & Mulugeta Dukamo

Varieties: Mikicho, Setami, Herloom Arabica

Growing Altitude: 1900 - 2217 m

Processing: Natural

# SLURP original light #150



## Syksyn Sävy

りんご・ブラックティール・フローラル

ヘルシンキのコーヒーフェスティバルでフィンランドの最高のロースタリーとして3度も受賞されているLehmus ロースタリーのコーヒーです。商品名「SyksynSävy」は英語に訳すと「Autumn Shade」。暖かい秋の夜に落ちる帳（とぼり）をイメージしています。柔らかく、甘く、うつくしい.....そんな秋の夜を表現しました。エチオピアのShenteweyna農場から届いたのこのコーヒーは、1,900mを超える高い標高で育ち、他の豆に比べて、深く甘い風味を生み出します。農場を所有する兄弟、アセファ&ムルゲタ・ドゥカモ氏は、地域貢献にも積極的で、彼らの村とその近隣地域から女性を雇い、地域全体が豊かになるように働きかけています。



### Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

生産国: エチオピア

地域: Sidama Zone, Bensa, Shantawene village

農園: Shenteweyna

生産者: Asefa & Mulugeta Dukamo

品種: Mikicho, Setami, Herloom Arabica

栽培地標高: 1900 - 2217 m

精製方法: ナチュラル

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee