

SLURP original medium espresso #151



Serra Negra

Chocolate · Nuts · Cocoa

Greetings from Lappeenranta! This time we bring you this nutty and chocolaty delicacy, Serra Negra from Brazil to your coffee makers. Brazilian coffees are at their best as medium roast, that's when the flavors are well balanced: mouthfeel is rich and bold, peanut and chocolate aromas are clear and coffee is great in all aspects.

Serra Negra means black mountain and it refers to shady mountains that are surrounding the coffee production highlands in the Carmo de Minas region.



Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

Country: Brazil
Carmo de Minas
Region: Carmo de Minas
Farm: Regional selection
Varieties: Bourbon, Typica, Catuai
Growing Altitude: 900-1200 m
Processing: natural

SLURP original medium espresso #151



Serra Negra

チョコレート・ナッツ・カカオ

ラッペーンラータのLehmus ロースタリーからこんにちは！今回はナッツとチョコレートの芳しさが溢れるブラジルのSerra Negraコーヒーをお届けします。Serra Negraとはポルトガル語で黒い山を意味し、Carmo De Minas 地域ではコーヒー産地の高地にある「日陰の山」を指します。ブラジルのコーヒーはミディアムローストとの相性が抜群です。フレーバーのバランスが整っており、口当たりは豊か、そして時に大胆なピーナッツとチョコレートの香りがパンチとなります。



Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

"生産国: Brazil
生産地域: Carmo de Minas
農家: Regional selection
栽培品種: Bourbon, Typica, Catuai
栽培地標高: 900-1200 m
精製方法: ナチュラル"