

SLURP original dark espresso #152



SLURP original dark espresso #152



Espresso 7

Cacao · Nuts · Flower

We have enormous respect for the Italian espresso tradition. Some people think that Italian espressos are just burnt coffee, but this is far from true. Our multiple trips to different parts of Italy have helped us to find some beautiful Italian espressos with a velvety body, complex texture and a gentle bittersweet aftertaste. In a sip of Espresso 7, you will find notes of hazelnuts, cacao, creamy body and gentle acidity that invites for another cup. We recommend 14-16 grams for a double shot, with 25-30s brewing time.



Cafetoria Roastery

Juanca Ore

Country: Brazil, Camerun, Nicaragua, Rwanda, El Salvador, Ivory Coast, India
Varieties: 70% Arabica, 30% Robusta

Espresso 7

カカオ・ナッツ・花のような

私たちは、伝統的なイタリアンエスプレッソに大きな敬意を払っています。イタリアンエスプレッソなんて、ただの焦げたコーヒーだと思う人もいるかもしれませんが、それは間違いです。私たちのこれまでの幾多のイタリアへの旅行で、ヴェルヴェットのようなボディ、複雑な口当たり、そして優しくほろ苦い後味をもつ、数々の美しいイタリアンエスプレッソに出会ってきました。イタリアンエスプレッソがもつこの特徴は、歴史や文化的要素によって形成されてきました。Espresso 7は、何年も前に、イタリアンエスプレッソを讃えるために生み出され、そして年月をかけて、完璧を追い求めて進化してきました。Espresso 7を飲むと、ヘーゼルナッツやカカオ、クリーミーなボディやほのかな酸味が口の中に広がり、もう一杯飲みたくなるでしょう。ダブルなら14~16gで、25~26秒のプリーイングをおすすめしています。Espresso 7は、フィンランドで焙煎された、本場のイタリアンエスプレッソです！



Cafetoria Roastery

Juanca Ore

生産国：ブラジル、カメルーン、ニカラグア、ルワンダ、エルサルバドル、コートジボワール、インド
品種：70% Arabica, 30% Robusta

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee