

SLURP decaf #156



Holmen Heart

Chocolate · Malty · Earthy sweet roundness

We always look for the best beans for our Holmen Heart keeping the wonderful full-bodied, round and smooth taste that tastes like really good dark coffee! You do not taste it's decaf! And that's how we want it! This Holmen Heart has strictly high grown Fairtrade beans and it is as joyful and tasty as the wishes for 2021! We love the roast and could just keep smelling the beans all day long when packing <3 All Enjoy!



Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

Country: Honduras
Region: La Paz
Farm: Raos
Farmer: Several smallholders
Varieties: Catuai, Bourbon, Typica, Lempura
Growing Altitude: 1200-1500 m
Processing: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #156



Holmen Heart

チョコレート・麦芽・土のフレーバーと甘さ

このHolmen Heartは、私たちHolmen Coffeeの特にお気に入り。フルボディな口当たりになめらかな味わいは、デカフェとは思えないほどクオリティの高い深煎りコーヒーに仕上がっています。こだわりは、フェアトレードで仕入れたこのコーヒー豆。2021年への喜びと期待を込めて焙煎しました。焙煎した豆を袋詰めをしながら「1日中この香りを嗅いでいたい」と自画自賛してしまうほどの自信作です。お楽しみください。<3



Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

生産国: ホンジュラス
地域: La Paz
農園: Raos
生産者: 複数の小規模農家
品種 Catuai, Bourbon, Typica, Lempura
栽培地標高: 1200-1500 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee