

SLURP original dark #157



Veloso - La Manuela

Toasty chocolate · Caramelized sugar · A hint of tropical fruits

A Brazilian double fermented coffee combined with the sweetness of Colombian coffee brings out nice sweetness when roasted dark. It belongs to our style that coffee is easy to drink and that's how this has been roasted as well. Pleasure from the start to the end.



Helsingin Kahvipahtimo

Benjamin Andberg

Country: Brazil, Colombia
Region: Bra: Cerrado Mineiro, Col: Caldas
Farm: Bra: Fazenda Santa Cecília, Col: La Manuela
Farmer: Bra: Pedro Veloso, Col: multiple smallholders
Varieties: Bra: Red Catuaí, Yellow Catuaí; Col: Castillo
Growing Altitude: Bra: 1100 m; Col 1960 m
Processing: Bra: pulped natural; Col: washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original dark #157



Veloso - La Manuela

トーストしたチョコレート・キャラメルソース・ほんのりとトロピカルフルーツ

このコーヒーは、ブラジル産コーヒーとコロンビア産コーヒーのブレンドです。2回発酵過程を行うダブルファーメンテーションという製法で精製されたブラジル産のコーヒーはより深みのある味わいを作り出します。それにコロンビア産コーヒー特有の甘さがブレンドされ、クセのない飲みやすい深煎り仕上がりました。甘さの中にほんのりと香るトロピカルフルーツのフレーバーをお楽しみください。



Helsingin Kahvipahtimo

Benjamin Andberg

生産国: ブラジル、コロンビア
地域: Cerrado Mineiro(ブラジル)、Caldas(コロンビア)
農園: Fazenda Santa Cecília(ブラジル)、La Manuela(コロンビア)
生産者: Pedro Veloso(ブラジル)、複数の小規模農家(コロンビア)
品種: Red Catuaí, Yellow Catuaí(ブラジル)、Castillo(コロンビア)
栽培地標高: 1100 m(ブラジル)、1960 m(コロンビア)
精製方法: Pulped natural(ブラジル)、Washed(コロンビア)

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee