# SLURP decaf #158



# SLURP decaf #158





### 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. 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



## 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、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。焙煎したコーヒー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。



#### Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

牛産国: 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





