

SLURP original dark espresso #159



Tumma sumu

Dark chocolate · Burnt toffee · Licorice

Tumma Sumu replaced a loved classic, Tumma Monsuuni, in our selection. Sometimes we have to make hard decisions to sharpen our values and ensure that we are doing as much good in the world as we can, even if that means letting go of a top selling coffee. Guatemalan smoothness combines with Ugandan funky spiciness when roasted long and slow for the deepest darkness. This blend is an excellent espresso, but you could go even further: try it as ristretto-style espresso!



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Guatemala 50% / Uganda 50%
Region: La Libertad, Huehuetenango (Guat),
Mount Revenzori (Uga)
Farm: La Bolsa Kabonero (Guat), Busanda,
Pohe (Uga)
Farmer: Maria Vides (Guat), various
smallholders (Uga)
Varieties: Bourbon, Caturra (Guat), Mixed
heirloom (Uga)
Growing Altitude: 1200-1600 m
Processing: Fully washed (Guat), Natural
(Uga)

SLURP original dark espresso #159



Tumma sumu

ダークチョコレート・焦がしトフィー・リコリス

今回はグアテマラとウガンダ産コーヒー豆のブレンドです。グアテマラ産コーヒーの滑らかさと、ウガンダ産のパンチの効いたスパイスさがバランスよく合わさっています。ゆっくりと時間をかけて焙煎した深い味わいが特徴です。

この「Tumma Sumu」はKaffaロースタリー1番の人気商品「Tumma Monsuuni」の2代目です。1番人気の商品を手放すことはビジネス的には大きなリスクですが、環境や生産者へさらに貢献できる商品へと常に目を光らせコーヒーの入れ替えしていくことは、Kaffaにとって非常に大切なことです。エスプレッソにぴったりの仕上がりになっていますが、もし興味があれば通常の半分の量の水で抽出するリストレットという抽出方法でも楽しんでみてください。



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

生産国: グアテマラ (Guat) 50% / ウガンダ (Uga) 50%
地域: La Libertad, Huehuetenango (Guat), Mount
Revenzori (Uga)
農園: La Bolsa Kabonero (Guat), Busanda, Pohe (Uga)
生産者: Maria Vides (Guat), various smallholders (Uga)
品種: Bourbon, Caturra (Guat), Mixed heirloom (Uga)
栽培地標高: 1200-1600 m
精製方法: Fully washed (Guat), Natural (Uga)

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee