

# SLURP original midnight espresso #160



## Indonesia Mandheling Triple Picked

**Herbal · Chocolatey · Earthy**

Mandheling in the coffee name refers to Mandailing people living in Sumatra. It has nothing to do with the coffee itself. Giling Basah is a typical Indonesian coffee process where parchment is separated at 50% moisture level (normally at 10-12%). After this coffee will rest for a while. Beans are sorted manually three times for equal quality.



### **Helsingin Kahvipaahtimo**

Benjamin Andberg

Country: Sumatra  
Region: Aceh  
Farm: Several farms  
Farmer: Several farmers  
Varieties: Catimor, Typica  
Growing Altitude: 1100-1500 m  
Processing: Giling Basah

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight espresso #160



## Indonesia Mandheling Triple Picked

**ハーブ・チョコレート・土のフレーバー**

コーヒー名にあるMandhelingはインドネシア、スマトラ島に住むマンデリン族から名付けました。コーヒー豆や精製方法には関係していません。

スマトラ島ではGiling Basahという独自の精製方法がよく使用されています。この方法では、パーチメント(種の内果皮)の含水量が50%になった時点で脱殻を始めます。一般的なプロセスでは水分が10~12%になった時点で脱殻するので、この方法では豆が乾き切る前に脱殻をしていることになります。これによりインドネシアのコーヒー特有のフレーバーが生まれます。



### **Helsingin Kahvipaahtimo**

Benjamin Andberg

生産国: スマトラ島  
地域: Aceh  
農園: Several farms  
生産者: Several farmers  
品種: Catimor, Typica  
栽培地標高: 1100-1500 m  
精製方法: Giling Basah

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee