

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE & ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



HOLMEN HUNDRED

BLEND: 75 % CUBAN ALTURA LAVADO
25 % GUATEMALA HUEHUETENANGO

HOLMEN COFFEE

ROASTED ON
19.12.2017

VERY SOFT
VELVETY
NUANCED

ROASTER
Arnd Brockmueller

PROCESSING
Pulped natural

GROWING ALTITUDE
1200-2000m

Holmen Hundred is the celebratory coffee in honour of Finland's 100th anniversary. The special blend has been produced only in a very small quantity. The blend consists of Cuba Altura Lavado, which is a high quality coffee from the slopes of Sierra Maestra, and Guatemala Huehuetenango, which comes from the best known coffee region in Guatemala. The coffee is roasted richly dark and offers a nuanced flavour experience.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



HOLMEN HUNDRED

BLEND: 75 % CUBAN ALTURA LAVADO
25 % GUATEMALA HUEHUETENANGO

HOLMEN COFFEE

PAAHTOPÄIVÄ
19.12.2017

ERITTÄIN PEHMEÄ
SAMETTINEN
VIVAhteIKAS

PAAHTAJA
Arnd Brockmueller

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1200-2000m

Holmen Hundred on Holmen Coffeen juhlakahvi 100-vuotiaan Suomen kunniaksi. Erikoisblendiä on tehty vain hyvin rajattu erä. Sekoitus koostuu Cuba Altura Lavadosta, joka on korkealaatuinen kahvi Sierra Maestra -vuoren rinteiltä, sekä Guatemala Huehuetenangosta, joka tulee Guatemalan tunnetuimmalta kahvialueelta. Kahvi on paahdettu tuhdin tummaksi ja se tarjoaa vivahteikkaan makuelämyksen.