

We proudly present  
this week's dark roast coffee

# Holmen Hertsi

## Holmen Coffee

**Roaster:** Arnd Brockmueller

**Roasted:** 7.8.2018

**Details:**

Blend:

Brazil, Cerrado, Fazenda Pantano,  
Natural Yellow Bourbon

Costa Rica, Tarrazu, washed Arabica

Guatemala, Huehuetenango, washed Arabica

Varieties: Yellow Bourbon, Costa Rica SHB,

Guatemala Huehuetenango SHB

Growing altitude: blend

Processing: blend

“ **Brown sugar,  
cocoa,  
hazelnuts.**

Holmen HERTSI is Holmen Coffees way of celebrating Herttoniemi! This blend contains a naturally processed Yellow Bourbon from Brazil, giving it delicious notes of hazelnut. It also contains handpicked beans from Costa Rica and Guatemala.

The resulting coffee is wonderfully soft, with nuances of brown sugar, cocoa, and hazelnuts. The aftertaste has dried plums and strawberry.

More information:

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)  
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

# Holmen Hertsi

## Holmen Coffee

**Paahtaja:** Arnd Brockmueller

**Paahdettu:** 7.8.2018

**Yksityiskohdat:**

Blend:

Brasilia, Cerrado, Fazenda Pantano,  
Natural Yellow Bourbon

Costa Rica, Tarrazu, washed Arabica

Guatemala, Huehuetenango, washed Arabica

Lajikkeet: Yellow Bourbon, Costa Rica SHB,

Guatemala Huehuetenango SHB

Kasvukorkeus: Sekoitus

Prosessointi: Sekoitus

“ **Ruskea sokeri,  
kaakao,  
hasselpähkinä.**

Holmen HERTSI on Holmen Coffeen tapa juhlia Herttoniemeä! Se sisältää tunnettua hyvälaatuista luonnollisesti prosessoitua Yellow Bourbon papua Brasiliasta, joka antaa sille hasselpähkinän vivahteita. Lisänä käsinpoimittuja papuja Costa Ricasta ja Guatemalasta.

Tuloksena ihanan pehmeä kahvi, jossa ruskean sokerin, kaakaon ja hasselpähkinän vivahteita. Jälkimakuna kuivattua luumua ja mansikkaa.

Lisätietoja:

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)  
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

**SLURP®**