

We proudly present
this week's dark roast coffee

Holmen Coffee

Holmen Hamburg

Roaster: Junho Suzuki Kim

Roasted: 21.1.2019

Details:

Country: Guatemala, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), Serrano (Cub)
Varieties: Typica (Cuba), Catuai, Typica,
Bourbon, Caturra (Guat)
Growing Altitude: 1500-1800m (Cuba), 1350 -
2000m (Guat)
Process: Washed

“ **Nutmeg,
dark chocolate
tobacco-like flavours.**

Hamburg is the home town of Holmen Coffee's own Mr Coffee and as some of you may know it's the place where the first coffee exchange of the world was founded! It's an international lively harbour-city in the "ruff north" of Germany, where the honest trader's idea still exists. The tradition of signing a deal with a handshake is still well alive there. Holmen aimed to create a dark filter blend to taste and feel like the vibe in Hamburg! Holmen Hamburg is a round honest, well balanced dark roast, smooth and "tart" like Hamburg.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapahtoisen suodatinkahvin

Holmen Coffee

Holmen Hamburg

Pahtaja: Junho Suzuki Kim

Paahdettu: 21.1.2019

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala, Kuuba
Alue: Huehuetenango (Guat), Serrano (Cuba)
Lajikkeet: Typica (Cuba), Catuai, Typica,
Bourbon, Caturra (Guat)
Kasvukorkeus: 1500-1800m (Cuba),
1350-2000m (Guat)
Prosessointi: Washed

“ **Muskottipähkinä,
tumma suklaa,
tupakkaisia makuja.**

Hampurilainen on Holmen Coffeen oman herra kahvin sekä ensimmäisen kansainvälisen kahvivaihdon kotikaupunki. Tämä kansainvälinen Pohjois-Saksan kaupunki on hyvin tunnettu paikkana, jossa vielä uskotaan rehellisen kauppiaan ideaan ja missä sopimukset solmitaan kädenpuristuksella. Holmen loi tämän tumman suodatinblendin maistumaan Hampuria ja sen yleistä fiilistä. Holmen Hamburg on pyöreän rehellinen, tasapainoisen tumma ja pehmeä kuten Hampuri.

Lisätietoja:

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

SLURP®