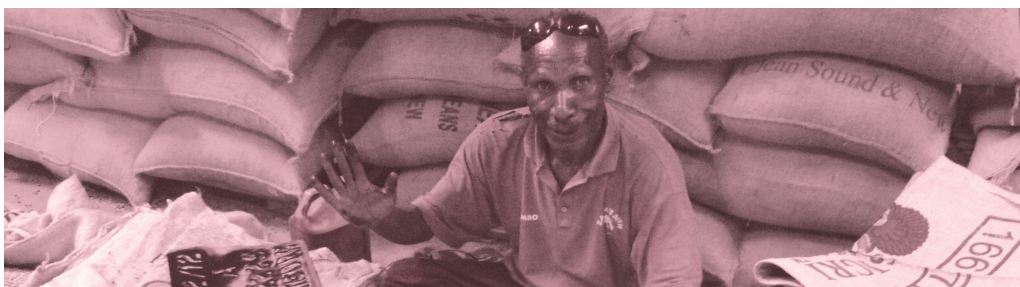


Wild forrest berries • Sweet Apple • Pepper



Light Roast

Holmen Hanami



This years Holmen Hanami we wanted to be more like finnish spring, early summer and the pure joy of it! The fruitiness is less citrus-like and more forrest berries, sweet apple, with hints of pepper and a little bit of self-grown tomato fruit. All the smells and tastes of late spring and early summer we so love!

All Holmen coffees are smooth, easy to drink, made with love and passion and all developed to be truly enjoyed at every occasion. All our coffee-names start with the letter H and all names match the idea behind the coffee. We believe all coffees have to be authentic and there is always a story behind them. Every coffee is different, because tastes are different, days are different and people are different. Just like us, the Holmen Coffee Crew!

The Wahgi Valley in Papua New Guinea grows some of the best coffee in the world – or so they say. The coffee-growing started there only in the 1920 with seedlings coming from Blue Mountain, Jamaica. Nowadays the coffee-growing in that area of the world is dominated by micro-lots and small-hold farmers, pooling their coffee harvest. Sigri Plantation is the only bigger farm in that area allowing for a homogenous and high quality throughout the bag. The farm has been founded in the 1950s and supports actively not only local education and environmental projects. It also has for itself a very strict environmental codex to protect endangered animals and plants of the area. The coffee is well-known for its sweet and fruity tastes of hickory, mandarins and marzipan.

Country: Papua New Guinea, Colombia**Region:** PNG Wahgi Valley, Colombia Huila**Farm:** PNG Sigri Estate, Colombia Small farms collective**Varieties:** Washed Arabica Sigri AA
Arusha+Typica, Washed Arabica
Excelsior Caturra+Typica**Growing Altitude:** PNG 1800m, Colombia
1500-1650m**Processing:** Washed, Sun dried

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®



Villit marjat • Makea omena • Pippuri



Vaalea paahto

Holmen Hanami



Halusimme, että tämän vuoden Holmen Hanami kuvastaa suomen kevättä ja alkukesää, sekä niiden todellista iloa! Kahvin hedelmäisyys muistuttaa vähemmän sitrushedelmiä ja enemmän suomalaisia metsämarjoja, makeaa omenaa, jossa on ripaus pippuria ja itse-kasvatettua tomaattia. Kaikki rakastamamme tutut tuoksut ja maut myöhäiseltä keväältä ja alkukesältä!

Kaikki Holmenin kahvit ovat aina pehmeitä, helppoja juoda ja valmistettu rakkaudella ja intohimolla mihin tahansa tilanteeseen nautittavaksi. Kaikkien kahviemme nimi alkaa H-kirjaimella, ja jokainen nimi kuvastaa ajatusta kahvin takana. Me uskomme, että kahvin tulee olla aitoa ja niillä pitää olla tarina. Jokainen kahvi on erilainen, koska makumielitykset ovat erilaisia, päivät ovat erilaisia ja ihmiset ovat erilaisia. Aivan kuten Holmen Coffeen porukkamme!

Wahgi-laaksossa Papua-Uusi-Guineassa kasvatetaan joitakin maailman parhaista kahveista - ainakin niin sanotaan. Kahvin viljely aloitettiin 1920-luvulla Jamaikalta, Blue Mountainilta tuoduilla taimilla. Nykyään, alueen kahvintuotantoa dominoi micro-lot tuotanto ja pienviljelijät, jotka yhdistävät sädonkorjuunsa. Sigrin tila on ainoa suurempi kahvivila alueella, joka mahdollistaa yhtenäisen tuotannon ja korkean laadun koko kahvi-erässä. Tila perustettiin 1950-luvulla ja tukee aktiivisesti paikallista koulutusta ja ympäristöprojekteja. Tilalla on myös tarkka listaus paikallisten uhanalaisten eläinten ja kasvilajien suojelemiseksi. Kahvi on tunnettua makeudesta, hedelmäisistä hikkoripuun sävyistä, mandariinista ja marsipaanista.

Maa: Papua-Uusi-Guinea, Kolumbia**Alue:** PNG Wahgi Valley, Colombia**Tila:** Huila
PNG Sigri Estate, Colombia
Small farms collective**Lajikkeet:** Washed Arabica Sigri AA
Arusha+Typica, Washed Arabica
Excelsior Caturra+Typica**Kasvukorkeus:** PNG 1800m, Colombia
1500-1650m**Prosessointi:** Washed, Sun dried

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®


www.slurp.coffee/blog