

**Red fruits • Chocolate • Smooth nuts**



# Dark Roast

Holmen Hunky



**Roasted:** 10/06/2019  
**Roaster:** Junho Suzuki  
**Holmen Coffee**  
Holmen Hunky is a sweet and smooth, dark, masculine coffee. The chocolaty almond flavours from Zambia are nicely mixed with the light, spicy and soft berry-notes from Uganda, from Mount Elgon National Park Area. Added to these two coffees, is a long ripened, especially fruity variety from Costa Rica, Tarrazu West Valley that adds hints of vanilla and red berries.

All together, these coffees create a truly hunky coffee, just as we wanted and worked on some time! A beautiful, lecker, masculine, smooth and round coffee! Lets all enjoy!



**SLURP®**

**Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi**  
If we share it, you get a free coffee!

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Punaisia marjoja • Suklaata • Pehmeää pähkinää**



# Tumma paasto

Holmen Hunky



**Paahdettu:** 10/06/2019  
**Paahdaja:** Junho Suzuki  
**Holmen Coffee**  
Holmen Hunky on makea ja tumma, maskuliininen kahvi. Sambialaisen kahvin pehmeän sukulainen mantelisuus sekottuu vaaleaan ja mausteisen marjaisaan Ugandan, joka on Mt Elgonin luonnon suojelealueelta. Nähin kahveihin lisätään pitkään kypsynyt ja erityisen hedelmäinen Costa Rica Tarrazu West Valley, jossa on vaniljan ja punaisten marjojen aromeita.

Yhdessä, nämä kahvit luovat todella miehekkään kahvin, suoranaisen hunkin, juuri kuten toivoimme. Kaunis, lecker, miehekäs, pehmeä ja pyöreä kahvi. Nautitaan kaikki!



**SLURP®**

**Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi**  
Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Red fruits • Chocolate • Smooth nuts**



# Dark Roast

## Holmen Hunky



**Roasted:** 10/06/2019

**Roaster:** Junho Suzuki

Holmen Hunky is a sweet and smooth, dark, masculine coffee. The chocolaty almond flavours from Zambia are nicely mixed with the light, spicy and soft berry-notes from Uganda, from Mount Elgon National Park Area. Added to these two coffees, is a long ripened, especially fruity variety from Costa Rica, Tarrazu West Valley that adds hints of vanilla and red berries.

All together, these coffees create a truly hunky coffee, just as we wanted and worked on some time! A beautiful, lecker, masculine, smooth and round coffee! Lets all enjoy!



**SLURP®**

**Country:** Zambia, Costa Rica, Uganda

**Region:** Zambia Muchinga, Kasama, Nakonde; Costa Rica Tarrazu; Uganda Mount Elgon

**Farm:** Small farmers in areas above

**Farmer:** Cooperative

**Varieties:** Zambia AAA Arabica washed, Costa Rica SHB La Pastora, Uganda Bugisu AA Arabica washed

**Altitude:** Zambia 1350-1450 m, Costa Rica 1500-1900 m, Uganda 1300-2400 m

**Processing:** See above

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

If we share it, you  
get a free coffee!

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)



# Tumma paahto

Holmen Hunky



Paahtettu: 10/06/2019

Paahtaja: Junho Suzuki

Holmen Coffee

Holmen Hunky on makea ja tumma, maskuliininen kahvi. Sambialaisen kahvin pehmeän suklainen mantelisuus sekottuu vaaleaan ja mausteisen marjaisaan Ugandaan, joka on Mt Elgonin luonnon suojelealueelta. Näihin kahveihin lisätään pitkään kypsnyt ja erityisen hedelmäinen Costa Rica Tarrazu West Valley, jossa on vaniljan ja punaisten marjojen aromaiteita.

Yhdessä, nämä kahvit luovat todella miehekkään kahvin, suoranaisen hunkin, juuri kuten toivoimme. Kaunis, lecker, miehekäs, pehmeä ja pyöreä kahvi. Nautitaan kaikki!

**Maa:** Zambia, Costa Rica, Uganda

**Alue:** Zambia Muchinga, Kasama, Nakonde; Costa Rica Tarrazu; Uganda Mount Elgon

**Tila:** Small farmers in areas above

**Viljelijä:** Cooperative

**Lajikkeet:** Zambia AAA Arabica washed, Costa Rica SHB La Pastora, Uganda Bugisu AA Arabica washed

**Kasvukorkeus:** Zambia 1350-1450 m, Costa Rica 1500-1900 m, Uganda 1300-2400 m

**Prosessointi:** Kts. yllä



Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)