

Chocolate • Hazelnut • Fruity



SLURP light

Holmen Helsinki



True, coffee beans do not grow in Helsinki, but we do drink a lot of coffee! We wanted to create a coffee that represents all the vibes in Helsinki. The City, the people, the baltic sea, Esplanadi and the vibe sitting on the stairs of the Dome church or at the marketplace. A coffee to be enjoyed in a cup or mug, for all tastes, a light roast, but a different kind of light roast! All beans are from farms also protecting the same values we people in Helsinki do: nature, family and good coffee. This is what Holmen Helsinki is about.

Country: Colombia, Costa Rica, Brazil
Region: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)
Farm: Various smallholders
Varieties: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)
Processing: Washed, Natural (Bra)

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Suklaa • Hasselpähkinä • Hedelmäinen



SLURP vaalea

Holmen Helsinki

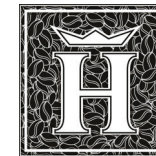


On totta ettei Helsingissä kasva kahvia, mutta täällä juodaan kuitenkin paljon kahvia! Sen takia halusimme luoda kahvin joka kuvastaa Helsinkiä. Kaupunkia, sen ihmisiä, Itämerä, Esplanadia, Tuomiokirkon portailla tai Kauppatorilla istumista. Kahvi jonka voi nauttia kupista tai mukista. Vaaleapahtoinen, mutta erilainen vaalea paahto! Kaikki pavut on hankittu tiloilta, joilla on samat arvot kuin helsinkiläisillä: luonto, perhe ja hyvä kahvi. Holmen Helsinki on tätä kaikkea.

Maa: Kolumbia, Costa Rica, Brasilia
Alue: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)
Tila: Useita pienviljelijöitä
Lajikkeet: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)
Prosessointi: Washed, Natural (Bra)

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Holmen Coffee

Paahtettu: 11/11/2019

Paahtaja: Arnd Brockmüller

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller

Suklaa • Hasselpähkinä • Hedelmäinen



SLURP vaalea

Holmen Helsinki



On totta ettei Helsingissä kasva kahvia, mutta täällä juodaan kuitenkin paljon kahvia! Sen takia halusimme luoda kahvin joka kuvastaa Helsinkiä. Kaupunkia, sen ihmisiä, Itämerä, Esplanadia, Tuomiokirkon portailla tai Kauppatorilla istumista. Kahvi jonka voi nauttia kupista tai mukista. Vaaleapahtoinen, mutta erilainen vaalea paahto! Kaikki pavut on hankittu tiloilta, joilla on samat arvot kuin helsinkiläisillä: luonto, perhe ja hyvä kahvi. Holmen Helsinki on tätä kaikkea.

*Maa: Kolumbia, Costa Rica, Brasilia
Alue: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR),
Cerrado (Bra)
Tila: Useita pienviljelijöitä
Lajikkeet: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu,
Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m
(Bra)
Prosessointi: Washed, Natural (Bra)*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Holmen Coffee

Päähdetty: 11/11/2019

Päähdetty: Arnd Brockmüller

Chocolate • Hazelnut • Fruity



SLURP light

Holmen Helsinki



True, coffee beans do not grow in Helsinki, but we do drink a lot of coffee! We wanted to create a coffee that represents all the vibes in Helsinki. The City, the people, the baltic sea, Esplanadi and the vibe sitting on the stairs of the Dome church or at the marketplace. A coffee to be enjoyed in a cup or mug, for all tastes, a light roast, but a different kind of light roast! All beans are from farms also protecting the same values we people in Helsinki do: nature, family and good coffee. This is what Holmen Helsinki is about.

*Country: Colombia, Costa Rica, Brazil
Region: Medellin(Kol), San Marco/San Jose(CR), Cerrado (Bra)
Farm: Various smallholders
Varieties: Supremo, Caturra, Typica, Tarrazu, Catuai, Cerrado, Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1600m (Col), 1800m (CR), 1200m (Bra)
Processing: Washed, Natural (Bra)*

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Holmen Coffee

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Arnd Brockmüller