

Winy fruityness • Dark chocolate • Smoky walnuts



SLURP midnight espresso

Holmen Head



Holmen Head is a very dark midnight roast based on our Haru, same-same but so different! We named it Head, like the "chief-head persons" espresso, head on and significant! Dark, tasty, full of aromas and a good example of the significance of good beans, good roasting recipes and good ideas! What one can do when all these components come together! Explosions! All Slurpians, enjoy!

Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba
Region: Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)
Farm: Several small farmers
Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR); Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)
Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col), 1500-1750m (Cuba),
Processing: washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Viinimäinen hedelmäisyys • Tumma suklaa • Savuinen saksanpähkinä



SLURP midnight espresso

Holmen Head



Holmen Head on erittäin tumma midnight-paahotto, joka perustuu meidän Haru-kahviimme. Samanlainen, mutta silti niin erilainen. Nimesimme sen Headiksi, kuten "Pääjohtaja-henkilön" espresso, pää edellä ja tärkeänä! Tumma, maukas, täynnä aromeita ja täydellinen esimerkki siitä, mitä hyvät pavut, huolellinen paahotto ja hyvä resepti tarkoittaa. Mitä voikaan tehdä, kun kaikki osat tulevat yhteen! Räjähdyksiä! Kaikki Slurpilaiset, nauttikaa!

Maa: Guatemala, Cuba
Alue: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)
Tila: Lukuisia pientilallisia
Lajikkeet: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)
Kasvukorkeus: 1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)
Prosessointi: washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Roaster: Amd Brockmüller/Junho Suzuki
Paahdettu: 13/01/2020
Paahdattaja: Amd Brockmüller/Junho Suzuki

Roasted: 13/01/2020
Holmen Coffee

Viinimäinen hedelmäisyys • Tumma suklaa • Savuinen saksanpähkinä

Paahtaja: Amd Brockmüller/Junho Suzuki
Paahtettu: 13/01/2020 Holmen Coffee



SLURP **midnight** espresso

Holmen Head



Holmen Head on erittäin tumma midnight-paahto, joka perustuu meidän Haru-kahviimme. Samanlainen, mutta silti niin erilainen. Nimesimme sen Headiksi, kuten "Pääjohtaja-henkilön" espresso, pää edellä ja tärkeänä! Tumma, maukas, täynnä aromeita ja täydellinen esimerkki siitä, mitä hyvät pavut, huolellinen paahto ja hyvä resepti tarkoittaa. Mitä voikaan tehdä, kun kaikki osat tulevat yhteen! Räjähdyksiä! Kaikki Slurpilaiset, nauttikaa!

*Maa: Guatemala, Cuba
Alue: Huehuetenango (Guat), Sierra Maestre (Cuba)
Tila: Lukuisia pientilallisia
Lajikkeet: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Typica (Cuba)
Kasvukorkeus: 1350-2000m (Guat), 1500-1750m (Cuba)
Prosessointi: washed*



Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Winy fruityness • Dark chocolate • Smoky walnuts



SLURP midnight espresso

Holmen Head



Holmen Head is a very dark midnight roast based on our Haru, same-same but so different! We named it Head, like the "chief-head persons" espresso, head on and significant! Dark, tasty, full of aromas and a good example of the significance of good beans, good roasting recipes and good ideas! What one can do when all these components come together! Explosions! All Slurpians, enjoy!

Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba

Region: Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)

Farm: Several small farmers

Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR);

Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)

Growing Altitude: 1350-2000m (Guat),

1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col),

*1500-1750m (Cuba),
Processing: washed*

**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: 13/01/2020

Roaster: Amd Brockmüller/Junho Suzuki