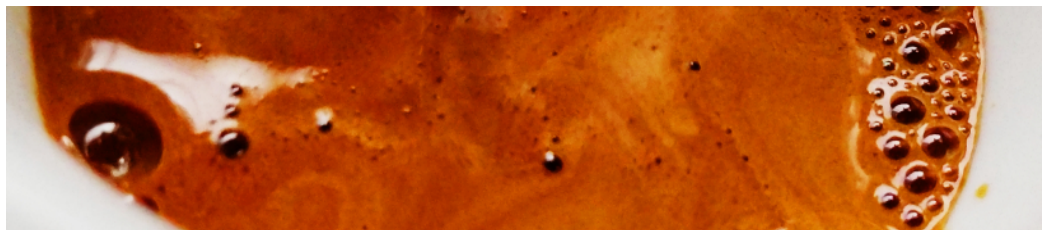


SLURP original midnight espresso #148



Holmen Haru MN edition

Tumma suklaa · Hasselpähkinä · Maanläheisiä aromeja

Meidän ainoa 100% arabicaespressomme on nimeltään Haru. Se on nimetty suomalaisessa ulkosaaristossa olevan puuttoman saaren mukaan. Niin kahvi kuin saarikin ovat tummia, ja nyt lisäsimme kahviin lisää midnight -tummuutta! Meiltä kesti useita kuukausia luoda Haru, koska espressoa ilman loistavaa robustaa ei ole helppo tehdä! Se ei ole sitä varsinkaan, kun joku on yhtä tarkka kuin meidän Hra Kahvi! Harusta on tullut yksi meidän suosikeista, ja ehkä pian myös Sinunkin!

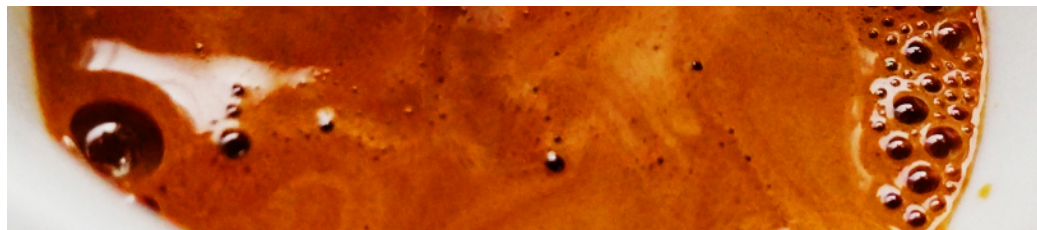


Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

Maa: Costa Rica, Kolumbia, Guatemala, Kuuba
Alue: Tarrazu / CR; Huila / Kol; Huehuetenango / Guat; Sierra Maestre / Kuuba
Viljelijä: Lukuisia pientilallisia
Lajikkeet: Catuai, Caturra / CR; Typica, Caturra / Kol; Catuai, Bourbon, Typica, Caturra / Gua; Typica / Kuuba
Kasvukorkeus: 1200–1800m / CR; 1500–1650m / Kol; 1450–2000m / Gua; 1500–1800m / Kuuba
Prosessointi: washed

SLURP original midnight espresso #148



Holmen Haru MN edition

Dark chocolate · Hazelnut · Earthy flavors

Our only 100% Arabica espresso is named Haru like the island without trees in the outer finnish Archipelago. It is dark and now we added one more midnight darkness to it! It took us many months to create Haru, because an espresso without a little bit of superb Robusta is not easy! Especially not when you are as picky as our Mr. Coffee! But Haru has become one of our favourites and maybe Yours soon too!



Holmen Coffee

Junho Suzuki/Arnd Brockmüller

Country: Costa Rica, Colombia, Guatemala, Cuba
Region: Tarrazu / CR; Huila / Col; Huehuetenango / Guat; Sierra Maestre / Cuba
Farmer: Various small farmers
Varieties: Catuai, Caturra / CR; Typica, Caturra / Col; Catuai, Bourbon, Typica, Caturra / Gua; Typica / Cuba
Growing Altitude: 1200–1800m / CR; 1500–1650m / Col; 1450–2000m / Gua; 1500–1800m / Cuba
Processing: washed