

www.slurp.coffee



BRAZIL JAGUARA

YELLOW CATUAI / MINAS GERAIS, CAMPO
DAS VERTENTES, JAGUARA, BRAZIL

KAFFA ROASTERY

ROASTED ON
9.2.2016

INTENSIVE MOUTHFEEL
RIPE MANGOS
TROPICAL

ROAST MASTER
Alan Grosvenor

PROCESS
Natural

GROWING ALTITUDE
1900m

A very full-bodied coffee. You may find hints of a ripe and juicy mango. Intensive mouthfeel. The tropical, playful composition of tastes lingers on the tongue until hints of dark chocolate perfect the enjoyment.

The coffee comes from the Jaguar farm, which specialises in natural processed coffees. The natural processing allows the sweetness of the coffee berry to be moved into the beans. These beans were roasted carefully by hand so that the finished brew could offer its full, fruity palette of tastes. This coffee is packed with character. (Kaffa Roastery)

www.slurp.coffee



BRAZIL JAGUARA

YELLOW CATUAI / MINAS GERAIS, CAMPO
DAS VERTENTES, JAGUARA, BRAZIL

KAFFA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
9.2.2016

INTENSIVINEN SUUTUNTUMA
KYSÄÄ MANGO
TROOPPINEN

PAAHTAJA
Alan Grosvenor

PROSESSI
Natural

KASVUKORKEUS
1900m

Mehevä, erittäin täyteläinen kahvi. Vivahteissa kypsää, mehukasta mangoa. Intensiivinen suutuntuma. Trooppinen, pirskahteleva makukimara viihtyy kielellä pitkään, kunnes tumman suklaan vivahteet viimeistelevät elämyksen.

Kahvi tulee Jaguaran tilalta, joka on erikoistunut natural-kahveihin. Natural-käsittelyllä kahvimarjan omat sokerit saadaan siirtymään kahvipapuihin. Nämäkin kahvipavut on paahdettu huolellisesti käsin, jotta valmis kahvijuoma voi tarjota sinulle koko hedelmäisen makukirjonsa. Tässä kahvissa on runsaasti luonnetta. (Kaffa Roastery)