

www.slurp.coffee



BRASIL BOURBON ESTATE

YELLOW BOURBON / RAINHA, BRAZIL

MOKKAMESTARIT

ROASTED ON
23.2.2016

**CARAMEL-LIKE
DARK CHOCOLATE
MOUTHFEEL FULL AND SOFT**

ROASTER
Hannu Paakkinen

PROCESS
Pulped-natural

GROWING ALTITUDE
1100-1500m

Brasil Bourbon comes from the Rainha coffee farm. The farmer's name is Gabriel de Carvalho Dias. The coffee variety Yellow Bourbon (Arabica) is processed with the pulped-natural method.

www.slurp.coffee



BRASIL BOURBON ESTATE

YELLOW BOURBON / RAINHA, BRASILIA

MOKKAMESTARIT

PAAHTOPÄIVÄ
23.2.2016

**KARAMELLISUUTTA
TUMMAA SUKLAATA
SUUTUNTUMA TÄYTELÄINEN JA PEHMEÄ**

PAAHTAJA
Hannu Paakkinen

PROSESSI
Pulped-natural

KASVUKORKEUS
1100-1500m

Brasil Bourbon tulee Rainhan kahvitilalta. Viljelijän nimi on Gabriel de Carvalho Dias. Kahvilajike Yellow Bourbon (Arabica) on prosessoitu pulped-natural -menetelmällä.