

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



MONSOON MALABAR

ORIGIN: INTIA, AREA: KARNATAKA, FARM: CHIKMAGALURI AREA SMALL FARMS
VARIETY: CATUAI

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON
23.3.2016

ROBUST AND STRONG
FULL MOUTHFEEL
SHORT AFTERTASTE

ROASTER
Tuomas Roschier

PROCESSING
Natural, monsoon

GROWING ALTITUDE
Above 800m

The coffee beans are picked and dried in the sun and spread under spacious platforms to dry for four months in the monsoon winds. The coffee beans get big, yellow and low on acidity. The method mimics the effect of the monsoon winds that took place hundreds of years ago during the shipping of the coffee beans to Europe. This is the roaster Tuomas Roschier's (Pirkanmaan Paahtimo) absolute recommendation for a modern espresso.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



MONSOON MALABAR

ALKUPERÄ: INTIA, ALUE: KARNATAKA, TILA: CHIKMAGALURIN ALUEEN PIENTUOTTAJAT
LAJIKE: CATUAI

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
23.3.2016

ROTEVA JA VOIMAKAS
RUNSAS SUUTUNTUMA
LYHYT JÄLKIMAKU

PAAHTAJA
Tuomas Roschier

PROSESSI
Natural, monsoon

KASVUKORKEUS
Yli 800m

Kahvipavut poimitaan ja kuivataan auringossa sekä varastoidaan monsuunituulien aikaan 4 kuukaudeksi ilmaviin katoksiin. Kahvipavuista tulee suuria, keltaisia ja vähähappoisia. Menetelmä jäljittelee satoja vuosia sitten kahvien laivauksessa eurooppaan tapahtunutta monsuunituulien vaikutusta. Tämä on Pirkanmaan Paahtimon paahtaja Tuomas Roschierin ehdoton suositus moderniksi espressoksi.