

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## KENYA AA PLUS

ORIGIN: AREAS SURROUNDING MT. KENYA, KENYA  
VARIETIES: SL28 & SL34

## ROVANIEMEN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON  
23.3.2016

NUANCED  
CONDENSED ACIDITY  
BERRIES

ROASTER  
Tuomas Kumpula

PROCESSING  
Washed

GROWING ALTITUDE  
1300-2300m

Kenyan coffees have long enjoyed a high appreciation. Kenyan coffees are almost without exception washed. They taste wonderful when roasted lightly and brewed with filter methods, when the juiciness and delicious acidity get to shine. This is a highest quality blend of AA Plus classified small batches of coffee from the areas surrounding Mt. Kenya. The growing altitude varies from 1300 meters at Embu to the 2300 meters of Nyer.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## KENYA AA PLUS

ALKUPERÄ: MT. KENYAA YMPÄRÖIVÄT VUORISTOALUEET, KENIA  
LAJIKKEET: SL28 & SL34

## ROVANIEMEN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ  
23.3.2016

VIVAHTEIKAS  
NAPAKKA HAPOKKUUS  
MARJAISA

PAAHTAJA  
Tuomas Kumpula

PROSESSI  
Pesty

KASVUKORKEUS  
1300-2300m

Kenialaiset kahvit ovat pitkään nauttineet suurta arvostusta. Kenialaiset kahvit ovat lähes poikkeuksetta pestyjä. Ne toimivat vaaleaksi paahdettuna upeasti suodatinmenetelmillä, jolloin mehukkuus ja napakka hapokkuus pääsevät parhaiten esiin. Tämä on huippulaatuinen sekoitus AA Plus luokiteltuja pieneriä Mount Kenya vuorta ympäröiviltä alueilta. Kasvukorkeus alueella vaihtelee Embun 1300 metristä Nyerin 2300 metriin.