

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO IRMAS PEREIRA

COUNTRY: BRAZIL / AREA: CARMO DE MINAS, MINAS GERAIS / FARM: FAZENDA IRMAS PEREIRA
VARIETIES: ACAIA, BOURBON, CATUAI, CATUCAI, MUNDO NOVO

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON

6.4.2016

SYRUPY

FRUITS AND CHOCOLATE
MILD, PLEASANT ACIDITY

ROASTER

Juhani Hahti

PROCESSING

Pulped Natural

GROWING ALTITUDE

900-1500m

The dream of a better life made Antonio Andrade Pereira Filho and Maria and Maria da Conceição Costa Pereiran invest in a 90 hectare coffee farm in the city of Carmo de Minas. In year 1971 they planted the first coffee plants in the city where the coffee production was on the rise. The roastery Turun Kahvipaahtimo has succeeded in capturing an astounding array of flavours in the beans that make for a very nuanced and rich taste in an espresso.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO IRMAS PEREIRA

MAA: BRASILIA / ALUE: CARMO DE MINAS, MINAS GERAIS / TILA: FAZENDA IRMAS PEREIRA
LAJIKKEET: ACAIA, BOURBON, CATUAI, CATUCAI, MUNDO NOVO

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ

6.4.2016

Siirappinen

hedelmiä ja suklaata
Mieto, miellyttävä hapokkuus

PAAHTAJA

Juhani Hahti

PROSESSI

Pulped Natural

KASVUKORKEUS

900-1500m

Unelma paremmasta elämästä sai Antonio Andrade Pereira Filhon ja Maria da Conceição Costa Pereiran investoimaan 90 hehtaarin kahvitilaan Carmo de Minas kaupungissa. Vuonna 1971 he istuttivat ensimmäiset kahvipensaat kaupunkiin, jossa kahvin tuotanto oli kasvussa. Turun Kahvipaahtimo on onnistunut vangitsemaan papuihin huikean paljon makuja, jotka tuottavat todella makurikkaan ja vivahteikkaan espresson.