

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

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



## ESPRESSO CARAMELO

ORIGINS: NICARAGUA, BRAZIL, THE DOMINICAN REPUBLIC AND COLOMBIA.  
BLEND

### CAFETORIA

ROASTED ON  
19.4.2016

INTENSIVE  
CARAMEL AND TOFFEE  
TROPICAL FRUITS

ROASTER  
Ivan Ore

PROCESSING  
Blend

GROWING ALTITUDE  
Blend

Espresso Caramelo is a special espresso blend of the Latin America's best coffee varieties. Caramelo offers a mix of intensive and multifaceted tastes of caramel, cream toffee, milk chocolate and tropical fruits. From the beginning to end Caramelo surprises with its velvety structure, sweetness and delicious aftertaste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

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



## ESPRESSO CARAMELO

ALKUPERÄ: NICARAGUA, BRASILIA, DOMINIKAANINEN TASAVALTA JA KOLUMBIA.  
BLEND

### CAFETORIA

PAAHTOPÄIVÄ  
19.4.2016

INTENSIIVINEN  
KARAMELLIA JA TOFFEETA  
TROOPPISIA HEDELMIÄ

PAAHTAJA  
Ivan Ore

PROSESSI  
Blend

KASVUKORKEUS  
Blend

Espresso Caramelo on erityislaatuinen espressosekoitus latinalaisen Amerikan parhaista kahvilaaduista. Caramelo tarjoaa intensiivisiä ja monivivahteisia karamellin, kermatoffeen, maitosuklaan ja trooppisten hedelmien sävyjä. Alusta loppuun Caramelo yllättää samettimaisen rakenteen, makeuden ja herkullisen jälkimakunsa ansiosta.