WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee

KAHVIA SLURP COFFEE

CAFE DE CUBA TURQUINO SUPERIOR

FARM: SIERRA MAESTRA / REGION: EAST AND CENTRAL PARTS, CUBA
VARIETIES: ARABICA
CUPPING SCORE: 86

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON
4.5.2016

SMOOTH MARZIPAN
A TOUCH OF CHOCOLATE
NUTS

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Tuomas Roschier	Washed	1000m

The name of this coffee is a reference to one of the country's highest mountains on the slopes of which the coffee is farmed. On average, the land is rather flat in Cuba, and an elevation of 1000 metres is exceptionally high for a Cuban coffee. The Cubans can produce an astoundingly high quality coffee in such low elevations. The low altitude is present in the coffee also in the form of a relatively low acidity.
The Cuban government controls the coffee production and only the highest quality coffees are exported.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee

KAHVIA SLURP COFFEE

CAFE DE CUBA TURQUINO SUPERIOR

TILA: SIERRA MAESTRA / ALUE: MAAN ITÄ- JA KESKIOSAT, KUUBA
LAJIKKEET: ARABICA
CUPPING-PISTEET: 86

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
4.5.2016

MAANLÄHEINEN JA RUNSAS
SIKARIA JA MAUSTEISUUTTA
KARAMELLINEN JÄLKIMAKU

PAAHTAJA	PROSESSI	KASVUKORKEUS
Tuomas Roschier	Pesty	1000m

Kahvin nimi viittaa yhteen maan korkemmista vuorista, jonka rinteillä kahvi on viljelty. Kuubassa maa on yleisesti varsin tasaista ja jo 1000 metrin kasvukorkeus on poikkeuksellisen korkea kuubalaisille kahveille. Kuubalaiset pystyvät tuottamaan hämmästyttävän korkealaatuista kahvia poikkeuksellisen alhaisilla kasvukorkeuksilla. Matalahko kasvukorkeus ilmenee myös kahvissa melko matalassa hapokkuudessa.
Kuuban valtio kontrolloi kahvinviljelyä ja vain kaikista korkealaatuisimmat kahvi päätyvät vientiin.