

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



RWANDA MUSASA DUKUNDEKAWA LOT #2

COOPERATIVE: MUSASA DUKUNDEKAWA COOPERATIVE
REGION: GAKENKE, RWANDA / VARIETY: RED BOURBON

MOKKAMESTARIT

ROASTED ON
3.5.2016

CHOCOLATE
A FRESH, GRAPEFRUITY ACIDITY
HAZELNUTS

ROASTER
Hannu Paakkinen

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
1700-2000m

Dukundekawa (also Dukunde Kawa) cooperative started working in 2000. It is a part of Dr. Tim Schilling's heritage from the project USAID SPREAD. Dukundekawa Cooperative has currently about 2000 members and four washing stations the biggest of which is the Musasa station. Their coffees have often fared well in the Rwandan Cup of Excellence competition. Musasa Dukundekawa opens up in the Mokkaestarit roastery's splendid roast as a magnificent espresso that is characterised by a grapefruitlike acidity and a velvety feel.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



RWANDA MUSASA DUKUNDEKAWA LOT #2

OSUUSKUNTA: MUSASA DUKUNDEKAWA COOPERATIVE
ALUE: GAKENKE, RWANDA / LAJIKKEET: RED BOURBON

MOKKAMESTARIT

PAAHTOPÄIVÄ
3.5.2016

SUKLAATA
PIRTEÄ GREIPPINEN HAPOKKUUS
HASELPÄHKINÄÄ

PAAHTAJA
Hannu Paakkinen

PROSESSI
Blend

KASVUKORKEUS
1700-2000m

Dukundekawa (myös "Dukunde Kawa") cooperative aloitti toimintansa vuonna 2000. Se osa Dr. Tim Schillingin perintöä projektista USAID SPREAD. Dukundekawan osuuskunnassa on tällä hetkellä noin 2000 jäsentä ja 4 pesuasemaa, joista suurin on Musasa station. Osuuskunnan kahvit ovat menestyneet useasti maan Cup of Excellence -kilpailussa. Musasa Dukundekawa avautuu Mokkaestareiden hienossa paahdossa loisteliaaksi espressoksi, jota leimaa pirteä greippinen hapokkuus ja samettisuus.