

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA EL DESVELADO

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: PASTO, NARIÑO, FARM: EL DESVELADO
VARIETIES: CATURRA & CASTILLO

KAFFA ROASTERY

ROASTED ON
1.6.2016

INTENSIVE
THICK AND LONG
FULL OF BERRIES

ROASTER
Marte Flesvig

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1800-1900m

El Desvelado coffee comes from Nariño, South-West Colombia close to the border of Ecuador. This coffee is a combination of two varieties that are assembled from the crops of multiple small farms. The farmers have sorted, processed and dried the coffees already at the farms.

The roaster's recommendation is to let this coffee sit in the bag after the roasting approximately 10 days, if it is used as an espresso. During this resting period, the taste of the coffee has a chance to even out and the aromas come forth more clearly.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA EL DESVELADO

MAA: COLOMBIA, ALUE: PASTO, NARIÑO, TILA: EL DESVELADO
LAJIKKEET: CATURRA & CASTILLO

KAFFA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
1.6.2016

INTENSIIVINEN
PAKSU JA PITKÄ
TÄYNNÄ MARJaisia SÄVYJÄ

PAAHTAJA
Marte Flesvig

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1800-1900m

El Desvelado -kahvi tulee Nariñosta, lounais-Kolumbiasta läheltä Ecuadorin rajaa. Tämä kahvi on koottu kahdesta kahvilajikkeesta, joita on kerätty usean pienviljelijän sadosta. Viljelijät ovat lajitelleet, prosessoineet ja kuivanneet kahvierät jo viljelytilalla.

Paahdajan suositus on antaa espressona käytettävän kahvin levätä pussissaan paahdon jälkeen noin 10 päivää. Kahvin levättyä sen maku ehtii tasaantua ja aromit tulevat puhtaampina esiin.