

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



KING CREOLE

BLEND: 50 % GUATEMALA ANTIGUA
25 % ETIOPIA YIRGACHEFFE
25 % COLOMBIA CARZON EXCELSO

MOKKAMESTARIT

ROASTED ON
28.6.2016

FULL AND SOFT
CHOCOLATE AND VANILLA
DARK

ROASTER
Hannu Paakkinen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
Blend

King Creole is a full and soft espresso blend of three Arabica varieties. It has been roasted very dark and is one of Mokkaestariit roastery's prides. Chocolate and vanilla are pronounced in the taste. The mouthfeel is thick and velvety.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



KING CREOLE

BLEND: 50 % GUATEMALA ANTIGUA
25 % ETIOPIA YIRGACHEFFE
25 % COLOMBIA CARZON EXCELSO

MOKKAMESTARIT

PAAHTOPÄIVÄ
28.6.2016

TÄYTELÄINEN JA PEHMEÄ
SUKLAATA JA VANILJAA
TUMMA

PAAHTAJA
Hannu Paakkinen

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
Blend

King Creole on täyteläinen ja pehmeä kolmen Arabica-lajikkeen espressosekoitus. Se on paahdettu erittäin tummaksi ja onkin yksi Mokkaestarien ylpeydenaihe. Maussa korostuvat suklaaisuus ja vanilja. Suutuntuma on paksu ja samettinen.