

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



ETHIOPIA SHAKISSO ORGANIC

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: GUJI, OROMIA, PRODUCER: SHAKISSO FARM
VARIETY: HEIRLOOM, LOCAL WILD VARIETIES

CAFETORIA

ROASTED ON
13.7.2016

LOW ACIDITY
TASTE OF COOKIES
BLACK JASMINE TEA

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1800m

The Shakisso farm started to produce organic coffees since 2002 on an ear of 640 hectares. This coffee has a serious personality but yet seductive. Far away from the juicy and berry notes of typical Ethiopian coffees we found a coffee with low acidity, medium body and with notes of biscuits, dried fruits, lemon zest and a gentle dried aftertaste reminiscent of black jasmine tea. This lot has been roasted specially for Slurp to the medium to dark roast level to give just a punch of the toasting notes.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ETHIOPIA SHAKISSO ORGANIC

MAA: ETIOPIA, ALUE: GUJI, OROMIA, TUOTTAJA: SHAKISSO FARM
LAJIKKE: HEIRLOOM, PAIKALLISIA VILLILAJIKKEITA

CAFETORIA

PAAHTOPÄIVÄ
13.7.2016

ALHAINEN HAPOKKUUS
KEKSIIN MAKUA
MUSTA JASMIINITEE

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1800m

Shakisson tila alkoi tuottamaan luomukahvia vuonna 2002. Tällä kahvilla on vahva luonne, mutta kuitenkin leikittelevä asenne. Toisin kuin useimmat etiopialaiset kahvit, tästä kahvista ei löydy mehukkuutta, marjaisuutta tai hapokkuutta. Sen sijaan Shakisoo leimaa alhainen hapokkuus ja keski-vahva runko. Tämä erä on paahdettu paahtajan taidonnäytteenä vain Slurpin tumman suodatinkahvin tilaajia varten keskitummaksi niin, että kahvi on saanut häivähdyksen paahteisuutta makuun.