

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **PAAHTIMON KESÄESPRESSO**

BLEND

90 % BRAZIL SAN RAFAEL NATURAL  
10 % KENYA AA MURITHI ESTATE WASHED

### **PIRKANMAAN PAAHTIMO**

ROASTED ON  
27.7.2016

FULL AND SOFT  
CHOCOLATE AND VANILLA  
DARK

**ROASTER**  
Pekka Heinonen

**PROCESSING**  
Natural/Washed

**GROWING ALTITUDE**  
Blend

The Kenyan coffee is more eloquent and acidic than the farm coffee that Pirkkanmaan Paahtimo has acquired directly from the farmer Muchangi Murithi. The Kenyan beans add depth and complexity to this coffee by being of a lighter roast than the Brazilian beans. The resulting coffee is perfect for summer, especially as an espresso with a berrylike nuance. It's splendid as it is or with milk.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **PAAHTIMON KESÄESPRESSO**

BLEND

90 % BRAZIL SAN RAFAEL NATURAL  
10 % KENYA AA MURITHI ESTATE WASHED

### **PIRKANMAAN PAAHTIMO**

PAAHTOPÄIVÄ  
27.7.2016

PERINTEISEN TASAPAINOINEN  
MAKEAA PÄHKINÄÄ  
KESÄN TUULAHDUS

**PAAHTAJA**  
Pekka Heinonen

**PROSESSI**  
Natural/Pesty

**KASVUKORKEUS**  
Blend

Kenialainen kahvi on hienostuneempi ja hapokas tilakahvi, joka tulee Pirkkanmaan Paahtimolle suoraan viljelijä Muchangi Murithilta. Kenia tuo espressoon syvyyttä ja moniulotteisuutta ollen paahdoltaan brasialaista vaaleampi. Lopputuloksena kesäinen, marjaisen vivahteen sisältävä espresso. Toimii sellaisenaan tai maidon kanssa.