

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



INDONESIA RAJA GAYO LUOMU

COUNTRY: INDONESIA, REGION: GAYO, ACEH
VARIETIES: LOCAL ARABICA, CERTIFICATE: ORGANIC

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON
10.8.2016

LOW ACIDITY
DARK CHOCOLATE
STURDY BODY

ROASTER
Tuomas Roschier

PROCESSING
Semi-Washed

GROWING ALTITUDE
1500m

The Indonesia Raja Gayo Organic has been grown in co-operatives of the Gayo mountain range region of lake Laut Tawat in Aceh. The Aceh region, known also for many natural disasters, produces splendid coffee. The coffee berry has been pulped by the local "Giling Basah" wet peeling process. The coffee has acquired a fine and tall body that is accompanied by an earthy and thick aftertaste. The typical characteristics of this organically grown coffee are low acidity and a certain sturdiness, which can both be tasted in the cup.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



INDONESIA RAJA GAYO LUOMU

MAA: INDONESIA, ALUE: GAYO, ACEH
LAJIKKEET: LOCAL ARABICA, SERTIFIointi: LUOMU

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
10.8.2016

MATALAHAPPOINEN
TUMMA SUKLAATA
TUKEVA BODY

PAAHTAJA
Tuomas Roschier

PROSESSI
Puolipesty

KASVUKORKEUS
1500m

Tämä kahvi on viljelty Gayon vuoriston alueen osuuskunnilla, Laut Tawat-järven maastossa Indonesian Aceh-alueella. Acehin alue, joka tunnetaan myös monista luonnonkatastrofeista, tuottaa erinomaista kahvia. Kahvi-marjan hedelmäliha on eroteltu pavusta paikallisessa "Giling Basah" -määräkuorintakäsittelyssä. Kahvi on saanut hienon ja pitkän rungon, johon yhdistyy maanläheisen paksu jälkimaku. Tämän luomuviljellyn kahvin tyypilliset piirteet ovat matalahapppoisuus ja tietty rotevuus, joka maistuu kupissa.