

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



COSTA RICA SHG EP CANDELILLA HONEY

COUNTRY: COSTA RICA, REGION: CANET, SAN MARCOS, TARRAZU
FARMER: MARIO SOLIS, VARIETIES: CATURRA, CATUAI, GEISHA

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
24.8.2016

**FLORALLY FRESH
PLEASANTLY ACIDIC
APRICOT**

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Semi-Washed

GROWING ALTITUDE
1650m

The Costa Rica SHG Ep Candelilla Honey is a coffee possessing an exceptionally clear aroma. Thus, one can easily distinguish the different components of its taste. It is a florally fresh and pleasantly acidic coffee that is characterised by the taste of apricot. The Geisha variety adds some nuts to the palette, too. It works especially well as an espresso.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COSTA RICA SHG EP CANDELILLA HONEY

MAA: COSTA RICA, ALUE: CANET, SAN MARCOS, TARRAZU
VILJELIJÄ: MARIO SOLIS, LAJIKKEET: CATURRA, CATUAI, GEISHA

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
24.8.2016

**KUKKAISEN RAIKAS
MIELLYTTÄVÄN HAPOKAS
APRIKOOSIA**

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSI
Puolipesty

KASVUKORKEUS
1650m

Costa Rica SHG Ep Candelilla Honey on poikkeuksellisen puhdasarominen kahvi eli siinä on selkeästi erotettavissa sen eri makukomponentit. Se on kukkaisen raikas ja miellyttävän hapokas kahvi, jota leimaa aprikoosin maku. Geisha-lajike tuo mukanaan myös hivenen pähkinäisyyttä. Toimii erinomaisen hyvin espressona.