

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



SAMMONLAHTI

BLEND

40% Uganda Canephora Robusta, fully washed
30% Sumatra Gayo mountain, Caturra Tim-Tim Arabica, wet hulled, FTO
30% Bali Specialty Superb, S-795 Arabica, wet hulled

LEHMUS ROASTERY

**ROBUST
STRONG
IMPRESSIVE**

ROASTER
Visa Tuovinen

ROASTED ON
9.9.2016

This is the first coffee that Slurp is offering in co-operation with Lehmus Roastery. The roastery was founded in the summer of 2016 in Lappeenranta, Finland. Their aim is to roast easily approachable, but good coffee for all. The robust and temperamental roast is strong and impressive. The effect could even be described as knock-out. The drinking experience is thrilling — like a visit in Sammontori, the local town square.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



SAMMONLAHTI

BLEND

40% Uganda Canephora Robusta, fully washed
30% Sumatra Gayo mountain, Caturra Tim-Tim Arabica, wet hulled, FTO
30% Bali Specialty Superb, S-795 Arabica, wet hulled

LEHMUS ROASTERY

**RYHDIKÄS
VOIMAKAS
VAIKUTTAVA**

PAAHTAJA
Visa Tuovinen

PAAHTOPÄIVÄ
9.9.2016

Tämä on ensimmäinen kahvi, jonka Slurp toimittaa yhteistyössä Lehmus Roasteryn kanssa. Lehmus Roastery on kesällä 2016 perustettu paikallinen paahtimo Lappeenrannassa. Heidän tavoitteenaan on tehdä helposti lähestyttävää hyvää kahvia kaikille.

Ryhdiäkäs ja temperamenttinen paahto on maultaan voimakas ja vaikuttava, teho suorastaan tyrmäävä. Juomaelämys on päryttävä – aivan kuin vierailu Sammontorilla.