

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO ETHIOPIA MATAHARA NATURAL

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: MATAHARA, OROMIA
VARIETIES: LOCAL ARABICA

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON
7.9.2016

SWEET BERRIES
RAISINS
BLUEBERRIES

ROASTER
Tuomas Roschier

PROCESSING
Natural

GROWING ALTITUDE
1500-2100m

Matahara is located in the Oromia province, East from the capital Addis Ababa. The Matahara region's soil is volcanic thus making the ground fertile. There is a deep berry-like flavour in this coffee, which is intensified by the sweetness of the Natural (sun dried) processing. Still, the coffee is not too wild and one can taste the clarity of the coffee's parts. There are sweet raisins and chocolate in the scent. In the taste, besides the berries, one can taste raisins, a nuance of chocolate and blueberries.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO ETHIOPIA MATAHARA NATURAL

MAA: ETHIOPIA, ALUE: MATAHARA, OROMIA
LAJIKKEET: LOCAL ARABICA

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
7.9.2016

MAKEAN MARJAINEN
RUSINAINEN
MUSTIKKAA

PAAHTAJA
Tuomas Roschier

PROSESSOINTI
Natural

KASVUKORKEUS
1500-2100m

Matahara sijaitsee Oromian maakunnassa, pääkaupunki Addis Abebasta itään. Mataharan alueen maaperä on vulkaanista, tehden kasvualueesta ravinteikkaan. Tässä kahvissa on syvä marjaisuus ja natural-käsittelyn aurinkokuivatun makeuden maistaa selvästi. Maku ei ole kuitenkaan liian villi, raaka-aineen puhtauden maistaa kupissa. Tuoksussa on makeaa rusinaisuutta ja suklaisuutta. Kahvissa maistuu makean marjaisuuden lisäksi rusinaa, aavistuksen suklaisuutta ja mustikaisuutta.