

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



NAPOLEON

ARABICA BLEND

PERU: CATURRA, TYPICA, PACHE, BOURBON,
SUMATRA: TYPICA, BOURBON, S795 AND LOCAL VARIETIES

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
21.9.2016

SYRUP AND ROASTED NUTS
BITTERSWEET AFTERTASTE
STRONG AROMAS

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
Blend

Two coffees from different sides of the world meet in Napoleon: a Gran Palomar from Peru and a Sumatra Lington Batak from the Western side of the Toba lake in Northern Sumatra. The very dark roast from Cafetoria reveals a fantastically syrupy taste and nuances of roasted nuts. The bittersweet aftertaste completes the experience and leaves no one cold.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



NAPOLEON

ARABICA BLEND

PERU: CATURRA, TYPICA, PACHE, BOURBON,
SUMATRA: TYPICA, BOURBON, S795 JA PAIKALLISIA LAJIKKEITA

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
21.9.2016

SIIRAPPIA JA PAAHDETTUA PÄHKINÄÄ
KATKERANSULONINEN JÄLKIMAKU
VOIMAKKAITA AROMEJA

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Blend

KASVUKORKEUS
Blend

Napoleonissa yhdistyvät kaksi kahvia eri puolilta maailmaa: Gran Palomar Perusta ja Sumatra Lington Batak Pohjois-Sumatralta Toba-järven länsipuolelta. Cafetorian todella tumma paahto tuo esiin fantastisen siirappisen maun ja paahtetun pähkinän vivahteita. Katkeransuloinen (bittersweet) jälkimaku viimeistelee kokonaisuuden, eikä jätä ketään kylmäksi.