

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST & ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **ETHIOPIA GUJI BURTUKAANA NATURAL**

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: GUJI, AFERARA, WASHING STATION: ADOLA MILL  
VARIETY: HEIRLOOM

### **KAFFA ROASTERY**

ROASTED ON  
20.9.2016

**RICH AND VOLUPTUOUS  
RIPE STRAWBERRIES AND MELON  
HAZELNUT IN THE AFTERTASTE**

**ROASTER**  
Alan Grosvenor

**PROCESSING**  
Natural

**GROWING ALTITUDE**  
2100m

Tämä Kaffa Roasteryn natural-prosesoitu uutuuskahvi on oikea löytö Etiopian Gujista. Yksityinen Adola Mill on onnistunut tuottamaan natural-kahvin, joka on uskollinen etiopialaisen kahvin makumaailmalle: selkeä ja hedelmäinen. Erittäin korkealla yli 2100 metrissä kasvanut Guji Burtukaana Natural on erittäin maukas ja tyypillinen natural-prosesoitu kahvi. Maku on täyteläinen ja mehevä. Suutuntuuma on paksu ja hapokkuus pehmeä. Vivahteissa on kypsää mansikkaa ja melonia, jälkimaussa hasselpähkinää.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **ETHIOPIA GUJI BURTUKAANA NATURAL**

MAA: ETIOPIA, ALUE: GUJI, AFERARA, PESUASEMA: ADOLA MILL  
LAJIKKEET: HEIRLOOM

### **KAFFA ROASTERY**

PAAHTOPÄIVÄ  
20.9.2016

**TÄYTELÄINEN JA MEHEVÄ  
KYPSÄÄ MANSIKKAA JA MELONIA  
JÄLKIMAUSSA HASSELPÄHKINÄÄ**

**PAAHTAJA**  
Alan Grosvenor

**PROSESOINTI**  
Natural

**KASVUKORKEUS**  
2100m

This Ethiopia Guji Burtukaana Natural from Kaffa Roastery is a natural processed new arrival from the Guji region in Ethiopia. The private Adola Mill has succeeded to produce a natural processed coffee that is faithful to the Ethiopian taste palette: clear and fruity. Grown very high in above 2100 meters, the Guji Burtukaana Natural is a very rich tasting and typical natural processed coffee. The taste is rich and voluptuous. Mouthfeel is thick and acidity soft. One can find ripe strawberries and melon in the nuances and hazel nuts in the aftertaste.