

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE & ESPRESSO:

More information: www.slurp.coffee



INDONESIA ORGANIC MANDHELING

COUNTRY: INDONESIA, REGION: SUMATRA, RAJA GAYO, TYPE: MANDHELING
VARIETY: TYPICA & CATIMOR

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
4.10.2016

DIRECT
DELICATE SMOKINESS
DARK CHOCOLATE

ROASTER
Timothy Shipp

PROCESSING
Semi-washed

GROWING ALTITUDE
1200-1600m

Unlike many other coffees, the name of this coffee does not refer to a name of a place, but that of a tribe. Mandheling is the name of a tribe located in Sumatra, Indonesia. They have cultivated this variety of coffee beans with longstanding traditions. This Mandheling coffee is certified Organic. In the roast from Helsingin Kahvipaahtimo, this coffee acquires a full and rich aroma where chocolate and a delicate smokiness are prominent.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN & ESPRESSON:

Lisätietoa: www.slurp.coffee



INDONESIA ORGANIC MANDHELING

MAA: INDONESIA, ALUE: SUMATRA, RAJA GAYO, TYYPPI: MANDHELING
LAJIKKEET: TYPICA & CATIMOR

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
4.10.2016

SUORAVIIVAINEN
HENTOA SAVUISUUTTA
TUMMAA SUKLAATA

PAAHTAJA
Timothy Shipp

PROSESSOINTI
Puolipesty

KASVUKORKEUS
1200-1600m

Toisin kuin monet muut kahvit, tämän kahvin nimi ei ole peräisin paikannimestä vaan heimon nimestä. Mandheling tarkoittaa Indonesian Sumatralla sijaitsevaa Mandheling-heimoa, joka on pitkään ja perinteikkäästi viljellyt näitä kahvipapuja. Tämä Mandheling-kahvi on Luomu-sertifioitu. Helsingin Kahvipaahtimon paahdossa kahvi saa täyteläisen ja rikkaan aromin, jossa korostuvat suklaisuus ja hento savunmaku.