

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



THE BLEND NO. 3

BLEND:
BRAZIL YELLOW BOURBON & ETHIOPIA YIRGACHEFFE
A SECRET RECIPE

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
4.10.2016

MEDIUM BODIED
SCENT OF ORANGE
CHOCOLATY

ROASTER
Timothy Shipp

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
Blend

The blends of the roaster Helsingin Kahvipaahtimo use coffees according to each season. Nevertheless, they aim to keep the flavour profile as even as possible. In this coffee the ingredients are a Brazil Yellow Bourbon and an Ethiopian Yirgacheffe, which make this espresso a true explosion of taste.

The Blend No. 3 is the recommendation of Helsingin Kahvipaahtimo for a modern espresso. The flavour is full, soft and balanced.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



THE BLEND NO. 3

BLEND:
BRAZIL YELLOW BOURBON & ETHIOPIA YIRGACHEFFE
SALAINEN RESEPTI

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
4.10.2016

KESKITÄYTELÄINEN
TUOKSUSSA APPELSIINIA
SUKLAINEN

PAAHTAJA
Timothy Shipp

PROSESSOINTI
Blend

KASVUKORKEUS
Blend

Helsingin Kahvipaahtimon sekoituksissa käytetään kauden kahveja, jotka vaihtelevat sesongin mukaan. Makuprofiili pyritään kuitenkin pitämään mahdollisimman samankaltaisena. Tässä kahvissa ainesosina on Brazil Yellow Bourbon sekä Ethiopia Yirgacheffe, jotka tekevät espressosta todellisen makupommin.

Blend No. 3 on Helsingin Kahvipaahtimon suositus moderniksi espressoksi. Maku on täyteläinen, pehmeä ja tasapainoinen.