

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



BRAZIL OBATA SEMI-WASHED FAZENDA DA LAGOA ESTATE

COUNTRY: BRAZIL
REGION: MINAS GERAIS
VARIETY: OBATA

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
19.10.2016

CHOCOLATY SOFTNESS
NUTS
LIGHT ACIDITY

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Semi-washed

GROWING ALTITUDE
Approx. 1100m

Brazil is the biggest producer of coffee in the world. Thus, the highest quality varieties from Brazil are very wanted among artisan roasters. The Obata variety is a relatively new coffee and it has been cultivated to endure a common ailment of coffee plants, the Coffee Rust. In the roast from Kaffe Obscura, the coffee acquires a pleasant acidity and notes of chocolaty softness and nuts. It performs especially well as an espresso.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



BRAZIL OBATA SEMI-WASHED FAZENDA DA LAGOA ESTATE

MAA: BRASILIA
ALUE: MINAS GERAIS
LAJIKE: OBATA

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
19.10.2016

PEHMEÄN SUKLAINEN
PÄHKINÄINEN
KEVYT HAPOKKUUS

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSOINTI
Puolipesty

KASVUKORKEUS
n. 1100m

Brasilia on maailman suurin kahvintuottajamaa. Laadukkaat brasilialaiset erikoiskahvit ovatkin haluttuja pienpaahtimoiden keskuudessa. Obata-lajike on uudehko kahvilajike ja se on jalostettu kestämaan kahvipensaan lehtiä vaivaavaa Coffee Rust -sairautta. Kaffe Obscuran paahdossa kahvin saa miellyttävän hapokkuuden sekä pehmeän suklaisia ja pähkinäisiä sävyjä. Sopii erityisen hyvin espressona nautittavaksi.