

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA SUPREMO PAYSANDU

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: ANTIOQUIA, CONCORDIA, ESTATE: FINCA PAYSANDU
FARMER: GUILLERMO GAVIRIA, VARIETIES: CATURRA, TYPICA, CASTILLO

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
19.10.2016

PURE TASTE
FRUITY AROMA
PLEASANT ACIDITY

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
Approx. 1850m

Colombia produces the third most coffee in the world after Brazil and Vietnam. However, Colombia produces almost only Arabica coffee beans. Out of all Arabica varieties grown in Colombia Caturra and Typica are perhaps regarded most highly. The roaster Kaffe Obscura's new Colombian top notch coffee comes from the estate of Guillermo Gaviria. Clear taste and a pleasant acidity combined with a floral and fruity aroma make this coffee excellently suited for drip brewing.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA SUPREMO PAYSANDU

MAA: KOLUMBIA, ALUE: ANTIOQUIA, CONCORDIA, TILA: FINCA PAYSANDU
VILJELIJÄ: GUILLERMO GAVIRIA, LAJIKE: CATURRA, TYPICA, CASTILLO

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
19.10.2016

PUHDAS MAKU
HEDELMÄINEN AROMI
MIELLYTTÄVÄ HAPOKKUUS

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
N. 1850m

Kolumbia tuottaa maailman kolmanneksi eniten kahvia Brasilian ja Vietnamin jälkeen. Kolumbian tuotanto koostuu lähes yksinomaan Arabica-kahvista. Kaikista Kolumbiassa tuotetuista Arabican eri alalajikkeista Caturraa ja Typicaa arvostetaan ehkä eniten. Kaffe Obscuran uusi kolumbialainen huippukahvi tulee Guillermo Gavirian tilalta. Puhtaat maut ja miellyttävä hapokkuus yhdistettynä kukkaiseen ja hedelmäiseen aromiin tekevät tästä kahvista erinomaisen suodatinkahvin.