

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



HONDURAS YELLOW CATUAI ESPRESSO

COUNTRY: HONDURAS, REGION: SANTA ROSA DE COPAN
VARIETY: YELLOW CATUAI

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
15.11.2016

**SILKY MOUTHFEEL
REFINED AFTERTASTE
RAW COCOA**

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Pulped Natural

GROWING ALTITUDE
-

The Honduras Yellow Catuai Espresso is a unique coffee of which Cafetoria succeeded to acquire only one 70 kg bag. The Pulped Natural processing comes beautifully forth in this espresso roast from Cafetoria. The mouthfeel is pleasantly silky and the aftertaste is refined. One can find raw cocoa and yellow fruits in the taste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



HONDURAS YELLOW CATUAI ESPRESSO

MAA: HONDURAS, ALUE: SANTA ROSA DE COPAN
LAJIKE: YELLOW CATUAI

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
15.11.2016

**SILKKINEN SUUTUNTUMA
HIENOSTUNUT JÄLKIMAKU
RAAKA KAAKAO**

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Pulped Natural

KASVUKORKEUS
-

Honduras Yellow Catuai Espresso on poikkeuksellinen kahvi, jota Cafetoria on onnistunut hankkimaan vain yhden 70 kg säkin. Pulped natural -prosessointi tulee todella hienosti esiin Cafetorian espressopaahdossa. Suutuntuuma on mukavan silkkinen ja jälkimaku hienostunut. Maussa on raakaa kaakaota ja keltaisia hedelmiä.