

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



COSTA RICA TARRAZU LA PARRITILLA NATURAL

COUNTRY: COSTA RICA, REGION: SAN JOSÉ, TARRAZU, FARM: LA PARRITILLA

FARMER: WILLIAM MORA MORENO

VARIETIES: CATUAI, CATURRA, GRADING: SHB

MOKKAMESTARIT

ROASTED ON

29.11.2016

**DRIED FRUITS
LINGERING AFTERTASTE
VELVETY MOUTHFEEL**

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Hannu Paakkinen	Natural	1500-1700m

The Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural coffee comes from the city of San José in the Tarrazu coffee region of Costa Rica. On the La Parritilla estate at an altitude of 1500-1700 meters the coffee is grown by William Mora Moreno. The roast from Mokkaemestarit for this coffee is very light. The roast master's recommendation is to use the Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural as an exquisite third wave light espresso.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COSTA RICA TARRAZU LA PARRITILLA NATURAL

MAA: COSTA RICA, ALUE: SAN JOSÉ, TARRAZU, TILA: LA PARRITILLA

VILJELIJÄ: WILLIAM MORA MORENO

LAJIKKEET: CATUAI, CATURRA, LAATULUOKITUS: SHB

MOKKAMESTARIT

PAAHTOPÄIVÄ

29.11.2016

**KUIVATTUA HEDELMÄÄ
VIIPYVÄ JÄLKIMAKU
SAMETTINEN SUUTUNTUMA**

PAAHTAJA	PROSESSOINTI	KASVUKORKEUS
Hannu Paakkinen	Natural	1500-1700m

Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural -kahvi tulee San José'n kaupungista Tarrazun kahviaalueelta Costa Ricasta. La Parritilla tilalla kahvi kasvaa 1500-1700 metrin korkeudessa ja viljelijänä toimii William Mora Moreno. Mokkaemestareiden paahtoaste kahville on erittäin vaalea. Paahtomestarin suosituksen mukaisesti Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural on erittäin hyvä kolmannen kahviaallon vaalea espresso.