

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



GUATEMALA HUEHUETENANGO VICTORIA CHAMPILA ESTATE

COUNTRY: GUATEMALA, REGION: HUEHUETENANGO
VARIETIES: BOURBON, CATURRA

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
14.12.2016

FULL
STRONG BODY
RICHLY MULTIDIMENSIONAL

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
ca. 1600m

This coffee comes from the most renowned coffee region in Guatemala: Huehuetenango. On the Victoria Champila Estate the coffee is grown with care and picked by hand. The beans have had time to ripen with time, which can be detected in the taste. The roast from Kaffe Obscura makes the coffee really pleasant and easily approachable, yet highly multidimensional and rich in flavour.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GUATEMALA HUEHUETENANGO VICTORIA CHAMPILA ESTATE

MAA: GUATEMALA, ALUE: HUEHUETENANGO
LAJIKE: BOURBON, CATURRA

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
14.12.2016

TÄYTELÄINEN
VAHVA RUNKO
RIKKAAN MONIULOTTEINEN

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
n. 1600m

Kahvi tulee Guetemalan maineikkaimmalta kahvialueelta Huehuetenango. Victoria Champila Estate -kahvitilalla kahvi on kasvatettu huolellisesti ja poimittu käsin. Pavut ovat saaneet rauhassa kehittyä kypsiksi ja sen huomaa mausta. Kaffe Obscuran paahto tekee kahvista todella miellyttävän ja helposti lähestyttävän mutta silti todella moniulotteisen ja makurikkaan.