

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA MONTE BELO

COUNTRY: BRASILIA, REGION: MOGIANA
VARIETIES: MUNDO NOVO, CATUAI

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
14.12.2016

LIGHT ACIDITY
HINT OF NUTS
LONG HONEYLIKE AFTERTASTE

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Pulped Natural

GROWING ALTITUDE
ca. 1200m

The Brazil Fazenda Monte Belo consists of two varieties. Mundo Novo and Catuai are both relatively high yielding and durable varieties. Also the taste is nowadays of high quality. The coffee beans are processed with the Pulped Natural method, in which most of the pulp is removed before drying leaving behind a thin sugary layer for the drying. The result gives a long honeylike aftertaste, which is pronounced in this roast from Kaffe Obscura.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA MONTE BELO

MAA: BRASILIA, ALUE: MOGIANA
LAJIKE: MUNDO NOVO, CATUAI

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
14.12.2016

KEVYT HAPOKKUUS
HÄIVÄHDYS PÄHKINÄÄ
PITKÄ HUNAJAINEN JÄLKIMAKU

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSOINTI
Pulped Natural

KASVUKORKEUS
n. 1200m

Brazil Fazenda Monte Belo sisältää kahta kahvilajiketta. Mundo Novo ja Catuai antavat verraten ison sadon ja ovat vastustuskyvyltään erinomaisia lajikkeita. Myös maku on nykyään korkeatasoinen. Kahvipavut on käsitelty Pulped Natural -menetelmällä, jossa suurin osa hedelmälihasta poistetaan ennen kuivattamista, mutta ohut makea sokerikerros jää ympäröimään papua kuivumisen ajaksi. Lopputuloksena on pitkä hunajaisen makea jälkimaku, joka korostuu tässä Kaffe Obscuran paahdossa.