

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO 7

BLEND: SEVEN DIFFERENT COFFEES
ORIGIN: LATIN AMERICA, INDIA AND AFRICA
30% HIGH QUALITY ROBUSTA

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
28.12.2016

CHOCOLATE AND NUTS
AROMA OF CITRUS AND BLACKBERRIES
LONG AND FINE AFTERTASTE

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
Blend

The number 7 is a symbol of perfection. Exactly for that reason — to celebrate their seventh year in 2010 — Cafetoria created this blend of seven coffee, which was aptly named Espresso 7. Cafetoria is one of Finland's oldest artisan roasters.

The coffee is a traditional dark espresso, which has a classical blend ratio: 70% Arabica and 30% Robusta.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO 7

BLEND: SEITSEMÄN ERI KAHVIA
ALKUPERÄ: LATINALAINEN AMERIKKA, INTIA JA AFRIKKA
30% LAADUKASTA ROBUSTAA

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
28.12.2016

SUKLAATA JA PÄHKINÄÄ
SITRUKSEN JA KARHUNVATUKAN AROMEITA
PITKÄ JA HIENO JÄLKIMAKU

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSI
Blend

KASVUKORKEUS
Blend

Numero 7 on täydellisyys symboli. Juuri sen vuoksi – ja juhlistaakseen seitsemättä toimintavuottaan vuonna 2010 – Cafetoria loi tämän seitsemän kahvilaadun sekoituksen, joka sai nimekseen "Espresso 7". Cafetoria on yksi Suomen vanhimmista pienpaahtimoista.

Kahvi on perinteikäs tumma espresso, jossa on klassinen sekoitussuhde: 70% Arabicaa ja 30% Robustaa.