

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



SUMATRA BATAK HONEYE

COUNTRY: INDONESIA, REGION: NORTHERN SUMATRA, TOBA LAKE'S WESTERN SIDE
TYPE: LINGTON BATAK, VARIETY: TYPICA

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
28.12.2016

STURDY BODY
SPICY CHOCOLATE
ABUNDANT SWEETNESS

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Honey

GROWING ALTITUDE
1000-1600m

This is a truly splendid coffee from Sumatra with a very limited availability. Owing to the carefully done Honey processing, this coffee is very sweet and intensive. Especially due to its sweetness and rich taste this coffee stands out from all other Sumatran coffees. In this quite dark roast from Cafetoria the strong qualities of this coffee are pronounced: sturdiness and sweetness. Additionally, the scent reminds one of the famous Italian Panettone cake.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



SUMATRA BATAK HONEY

MAA: INDONESIA, ALUE: POHJOIS-SUMATRA, TOBA-JÄRVEN LÄNSIPUOLI
TYYPPI: LINGTON BATAK, LAJIKE: TYPICA

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
28.12.2016

TUKEVA RUNKO
MAUSTEINEN SUKLAA
RUNSAASTI MAKEUTTA

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSI
Honey

KASVUKORKEUS
1000-1600m

Todella upea mutta saatavuudeltaan rajallinen kahvi Sumatralta. Huolellisesti hoidetun Honey-prosessoinnin ansiosta kahvi on erittäin makea ja intensiivinen. Juuri makeudessa sekä makurikkaudessa tämä kahvi voittaa melkein kaikki muut Sumatran kahvit. Cafetorian melko tummassa paahdossa korostuvat kahvin voimakkaat luonteen piirteet: tuhtius ja makeus. Lisäksi tuoksu tuo mieleen kuuluisan italialaisen Panettone-kakun.