

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



LAURITSALA

MAINLY: INDIA, MONSOONED MALABAR, S-795/KENT
PARTLY: INDONESIA, SUMATRA GAYO MOUNTAIN

LEHMUS ROASTERY

ROASTED ON
25.1.2017

CREAMY
EARTHY
STRONG AND ROBUST

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Visa Tuovinen	Natural + Wet Hulled	1000-1500m

Lauritsala is a delicious, earthy coffee with a very dark roast. Lehmus Roastery tells us that in the dark and richly spicy taste one can not only feel the urban bustle of Paris, but also the earthy shades of the traditional log walls of the Lauritsala manor house. Nevertheless, the coffee comes dried in Indian monsoon winds and topped off with an Indonesian Organic and Fair Trade certified bean, which works wonderfully as the base of milk coffee drinks. It also opens up fully gently enjoyed as it is.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



LAURITSALA

PÄÄOSIN: INTIA, MONSOONED MALABAR, S-795/KENT
LISÄKSI: INDONESIA, SUMATRA GAYO MOUNTAIN

LEHMUS ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
25.1.2017

KERMAINEN
MAANLÄHEINEN
VOIMAKAS JA TUHTI

PAAHTAJA	PROSESSI	KASVUKORKEUS
Visa Tuovinen	Natural + Wet Hulled	1000-1500m

Lauritsala on herkullinen maanläheinen kahvi todella tummalla paahdolla. Lehmus Roastery kertoo, että tummassa ja mausteisen täyteläisessä maussa voi tuntea Pariisin urbaania hälyä, mutta myös Lauritsalan kartanon hirsiseinän juurevia sävyjä. Tuo kartano lienee joku Lappeenrannan paikallinen nähtävyys. Joka tapauksessa Intian monsuunituulissa kuivattu papu höystetynä indonesialaisella Luomu- ja Reilu kauppa -sertifioidulla pavulla, sopii kauniisti maitokahvien pohjaksi, mutta avautuu täydellä tuntumalla myös hellästi itsekseen nautittuna.