

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO BURTUKAANA NATURAL

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: GUJI, AFERARA
VARIETY: ETHIOPIAN HEIRLOOM

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
8.2.2017

SWEET
TROPICAL FRUITS AND STRAWBERRIES
ROBUST MOUTHFEEL

ROASTER
Juhani Haahti

PROCESSING
Natural

GROWING ALTITUDE
2100m

Burtukaana comes from the Adola washing station in the Guji region, Ethiopia. The coffee berries are collected from small estates surrounding the station. The farming and picking are done by each farmer on their estates sized approximately 1 hectare. At the washing station whole and ripe berries are separated from the rest so that only ripe berries end up processed. This has a big effect on the resulting taste in the cup.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO BURTUKAANA NATURAL

MAA: ETIOPIA, ALUE: GUJI, AFERARA
LAJIKKEET: ETHIOPIAN HEIRLOOM

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
8.2.2017

MAKEA
TROOPPISIA HEDELMIÄ JA MANSIKKAA
RYHDIKÄS SUUTUNTUMA

PAAHTAJA
Juhani Haahti

PROSESSOINTI
Natural

KASVUKORKEUS
2100m

Burtukaana tulee yksityiseltä Adolan pesuasemalta Gujin alueelta Etiopiasta. Kahvimarjat tulevat pesuasemaa ympäröivien alueiden pienviljelijöiltä. Viljely ja poiminta tapahtuu kunkin pienviljelijän toimesta hänen omalla noin hehtaarin kokoisella viljelmällään. Pesuasemalla kokonaiset kypsät marjat erotellaan alikypsistä ja ylikypsistä marjoista, jotta vain kypsät marjat päätyvät prosessoitaviksi. Tällä on suuri merkitys lopulliseen makuun kahvikupissa.