

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA MARLENY GUARÍN

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: CALDAS, ESTATE: FINCA EL TAMBORAL

PRODUCER: MARLENY GUARÍN OSORIO

VARIETY: CASTILLO

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON

22.2.2017

CHOCOLATE AND SUGAR CANE

REFINED ACIDITY

RED BERRIES

ROASTER

Ivan Ore

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1890m

The El Tamboral estate used to belong to the grandparents of Marleny Guarín Osorio. She inherited it about 20 years ago. Their coffees have performed excellently in the Caldas region Competition of Specialty coffees and nowadays also in the Cup of Excellence competition of Colombia. In the roast from Cafetoria's Ivan Ore, the flavours of chocolate and sugar cane emerge accompanied by nuances of red berries and a refined acidity.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA MARLENY GUARÍN

MAA: KOLUMBIA, ALUE: CALDAS, TILA: FINCA EL TAMBORAL

TUOTTAJA: MARLENY GUARÍN OSORIO

LAJIKE: CASTILLO

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ

22.2.2017

SUKLAATA JA SOKERIRUOKOA

HIENOSTUNUT HAPOKKUUS

PUNAISTA MARJAA

PAAHTAJA

Ivan Ore

PROSESSOINTI

Pesty

KASVUKORKEUS

1890m

El Tamboralin tila kuului aikanaan Marleny Guarín Osorion isovanhemmille, joilta hän peri tilan noin 20 vuotta sitten. Heidän kahvinsa ovat menestyneet hyvin Caldasin alueen makukilpailuissa sekä nykyään myös koko Kolumbian Cup of Excellence -kilpailussa. Cafetorian Ivan Oren paahdossa kahvista nousee esiin suklaan ja sokeriruohon maku, jota täydentää punaisen marjan sävyt sekä hienostunut hapokkuus.