

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



RWANDA KAMAJUMBA

COUNTRY: RWANDA, REGION: NYAMASHEKE, WASHING STATION: MURONDO
ESTATE: KAMAJUMBA, MICRO LOT #25, FARMER: UMWIZEYE FURAH
VARIETY: BOURBON, PICKED: 2016, DRYING: ABOUT 21 DAYS

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
9.3.2017

JUICY
INTENSIVE
RED BERRIES

ROASTER
Juhani Haahti

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
2000 m

In Rwanda, coffee farms are usually quite small. On average, the farmers have only about 250-300 coffee trees. Typically, they deliver their crops to washing stations where crops from multiple farms are combined into one bigger lot. Kamajumba is a rare exception to this. This means that the Kamajumba lot can be specified very precisely. This coffee is a brand new roast in the selection of Turun Kahvipaahtimo. The coffee has a juicy and intensive nature with nuances of red berries.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



RWANDA KAMAJUMBA

MAA: RUANDA, ALUE: NYAMASHEKE, PESUASEMA: MURONDO
TILA: KAMAJUMBA, PIENERÄ #25, VILJELIJÄ: UMWIZEYE FURAH
LAJIKE: BOURBON, POIMINTA: 2016, KUIVAUS: N. 21 PÄIVÄÄ

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
9.3.2017

MEHUKAS
INTENSIIVINEN
PUNAISIA MARJOJA

PAAHTAJA
Juhani Haahti

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
2000 m

Ruandassa kahvitilat ovat yleensä hyvin pieniä. Keskimäärin viljelijällä on vain 250-300 kahvipensasta. Tyypillisesti pienviljelijät toimittavat satonsa pesuasemille, joissa monien eri tilojen sadot yhdistetään yhdeksi isommaksi eräksi. Kamajumba on tässä poikkeus. Tämä tarkoittaa, että jokaiselle Karajumban pienerälle voidaan määrittää tarkat alkuperätiedot. Tämä kahvi on tuore uutuus Turun Kahvipaahtimon valikoimassa. Kahvi on luonteeltaan hyvin mehukas sekä intensiivinen ja maussa on punaisia marjoja.