

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



PACIFICA

ORIGIN: PERU & PAPUA-UUSI-GUINEA
VARIETIES: CATURRA, TYPICA, BOURBON
CERTIFICATE: ORGANIC

KEAKOFFEE

ROASTED ON
21.3.2017

CRISP
LIGHT ACIDITY
FULL

ROASTER
Jordan Wilson

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
Blend

The deliciously dark blend from KeaKoffee consists of two different coffees from both sides of the Pacific: Peru and Papua New Guinea. Both of the coffees represent traditional and high quality coffee varieties. The varieties present are Caturra, Bourbon and Typica. Additionally, both coffees have been grown organically. Pacifica honors the roots of KeaKoffee in the Pacific, since the roaster Jordan Wilson is from New Zealand. The coffee brings a nuance of the ocean into the cup and offers a pleasantly full and spicy enjoyment.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



PACIFICA

ALKUPERÄ: PERU & PAPUA-UUSI-GUINEA
LAJIKKEET: CATURRA, TYPICA, BOURBON
SERTIFIointi: ORGANIC

KEAKOFFEE

PAAHTOPÄIVÄ
21.3.2017

RAPEA
MIEDON MAUSTEINEN
TÄYTELÄINEN

PAAHTAJA
Jordan Wilson

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
Blend

KeaKoffeen herkullisen tumma kahvisekoitus koostuu kahdesta eri kahvista Tyynenmeren molemmilta puolilta: Perusta ja Papua-Uusi-Guineasta. Kumpikin sekoituksen kahvi edustaa perinteikkäitä ja korkealaatuisia kahvilajikkeita, sillä sekoituksesta löytyy Caturraa, Bourbonia ja Typicaa. Lisäksi molemmat kahvit ovat kasvatettu luonnonmukaisesti. Pacifica kunnioittaa KeaKoffeen juuria Tyynellämerellä. Paahtaja Jordan Wilson on nimittäin kotoisin Uudesta-Seelannista. Kahvi tuo häivähdyksen merellisyyttä kuppiin ja tarjoaa miellyttävän täyteläisen ja mausteisen nautinnon.