

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE & ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ECUADOR ESPINDOLA

COUNTRY: ECUADOR, REGION: ESPÍNDOLA, LOJA PROVINCE, SOUTH ECUADOR
FARMERS: 20 LOCAL SMALL FARMERS, VARIETIES: CATURRA, TYPICA, BOURBON

KAFFA ROASTERY

ROASTED ON
2.5.2017

SOFT SWEETNESS
FRESH ACIDITY
CHOCOLATY

ROASTER
Jonna Korhonen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1600-1800m

Espindola is the first coffee from Ecuador delivered by Slurp. This is because only a small quantity for Ecuadorian coffee is of a high quality. In year 2014 of all coffee exported from Ecuador, 86 % was made into instant coffee already in Ecuador. Kaffa Roastery has been lucky in finding this exceptionally high quality small lot from the Espindola region in Ecuador. Kaffa recommends the coffee for both filter and espresso methods. At the Helsinki Coffee Festival, this coffee was awarded as the second best espresso of the year.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAN KAHVIN & ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ECUADOR ESPINDOLA

MAA: ECUADOR, ALUE: ESPÍNDOLAN ALUE, LOJAN PROVINSSI, ETELÄ-ECUADOR
VILJELJÄT: 20 PAIKALLISTA PIENVILJELIJÄÄ, LAJIKKEET: CATURRA, TYPICA, BOURBON

KAFFA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
2.5.2017

PEHMEÄ MAKEUS
RAIKAS HAPOKKUUS
SUKLAINEN

PAAHTAJA
Jonna Korhonen

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1600-1800m

Espindola on ensimmäinen Slurpin toimittama kahvi Ecuadorista. Tämä johtuu siitä, että vain hyvin pieni murto-osa Ecuadorin kahvista yltää korkeaan laatuun. Vuonna 2014 kaikesta Ecuadorin ulkomaille myymästä kahvista 86 % oli jalostettu pikakahviksi jo Ecuadorissa. Kaffa Roastery on ollut onnekas löytäessään tämän todella korkealaatuisen pienerän Ecuadorista Espindolan alueelta. Kaffa suosittelee kahvia sekä suodatin- että espressomenetelmille. Helsinki Coffee Festivaleilla tämä kahvi palkittiin vuoden toiseksi parhaana espressona.