

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



ETHIOPIA KOCHERE WARQEE

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: KOCHERE, PRODUCER: ALEMU BUKATO
VARIETY: HEIRLOOM, LOT: 2016/2017

PUNAINEN KIRAHVI

ROASTED ON
30.5.2017

DEEP SWEETNESS
APRICOT AND SEA-BUCKTHORN
JUICINESS OF MANDARINS

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Tommi Hulkkonen	Washed	2000m

Ethiopia Kochere Warqee comes from the processing station of Alemu Bukato in the Kochere province. They buy their coffee from local small farms. This particular lot is the small batch no. 29 from Warqee. The coffee is of a very high quality and one of the best Ethiopian coffees of all time from Punainen Kirahvi. The flavour is deep and complex. One can find apricot and sweetness of sea-buckthorn as well as milk chocolate and juiciness of mandarins.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ETHIOPIA KOCHERE WARQEE

MAA: ETIOPIA, ALUE: KOCHERE, TUOTTAJA: ALEMU BUKATO
LAJIKE: HEIRLOOM, SATO: 2016/2017

PUNAINEN KIRAHVI

PAAHTOPÄIVÄ
30.5.2017

SYVÄ MAKEUS
APRIKOOSIA JA TYRNÄ
MANDARIININ MEHUKKUUTTA

PAAHTAJA	PROSESSOINTI	KASVUKORKEUS
Tommi Hulkkonen	Pesty	2000m

Ethiopia Kochere Warqee tulee Alemu Bukaton käsittelyasemalta Kocheren maakunnasta Etiopiasta. He ostavat kahvinsa läheisiltä pientiloilta. Tämä on kyseinen kahvierä on Warqeen pienerä numero 29. Kahvi on erittäin korkealaatuinen ja yksi parhaista Punaisen Kirahvin etiopialaisista kahveista kautta aikain. Kahvin maku on syvä ja moniulotteinen. Siinä voi maistaa aprikoosin ja tyrnin makeutta sekä maitosuklaan makua ja mandariinin mehukkuutta.