

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA DONA NENÉM

MAA: BRASILIA, ALUE: MINAS GERAIS, CERRADO, LAJIKE: YELLOW BOURBON
SERTIFIJOINTI: UTZ JA RAINFOREST ALLIANCE

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
14.6.2017

NUTS AND CHOCOLATE
CARAMEL
FAINT FRESHNESS

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Pulped natural

GROWING ALTITUDE
1054-1068m

Dona Neném comes from the Cerrado coffee region in Minas Gerais, Brazil. The coffee is a fairly typical, high quality Yellow Bourbon of the region. It also has excelled in local coffee competitions. The coffee is full-bodied, but one may also find it has a fresher side: florality and faint citrusy flavours. In Kaffe Obscura's optimal roast the nutty flavours of the coffee gain some ground from the lighter tastes, while the mouthfeel reaches a perfected body.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA DONA NENÉM

MAA: BRASILIA, ALUE: MINAS GERAIS, CERRADO, LAJIKE: YELLOW BOURBON
SERTIFIJOINTI: UTZ JA RAINFOREST ALLIANCE

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
14.6.2017

PÄHKINÄÄ JA SUKLAATA
KARAMELLIA
HENTO RAIKKAUS

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSI
Pulped natural

KASVUKORKEUS
1054-1068m

Dona Neném tulee Cerradon kahvialueelta Minas Geraisista Brasiliasta. Kahvi on alueelleen melko tyypillinen korkealaatuinen Yellow Bourbon, joka on menestynyt myös paikallisissa kahvikilpailuissa. Ominaisuuksiltaan kahvi on täyteläinen mutta siitä voi löytää myös raikkautta: kukkia ja hentoa sitruksisuutta. Kaffe Obscuran optimaalisessa paahdossa kahvin pähkinäiset maut alkavat voittaa alaa kevyemmiltä mauilta suutuntuman ollessa täydellisen täyteläinen.