

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO CARAMELO

ORIGINS: NICARAGUA, BRAZIL, THE DOMINICAN REPUBLIC AND COLOMBIA
BLEND

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
13.6.2017

INTENSIVE
CARAMEL AND TOFFEE
TROPICAL FRUITS

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
Blend

Espresso Caramelo is a special espresso blend of the Latin America's best coffee varieties. Caramelo offers a mix of intensive and multifaceted tastes of caramel, cream toffee, milk chocolate and tropical fruits. From the beginning to end Caramelo surprises with its velvety structure, sweetness and delicious aftertaste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO CARAMELO

ALKUPERÄ: NICARAGUA, BRASILIA, DOMINIKAANINEN TASAVALTA JA KOLUMBIA
BLEND

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
13.6.2017

INTENSIIVINEN
KARAMELLIA JA TOFFEETA
TROOPPISIA HEDELMIÄ

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Blend

KASVUKORKEUS
Blend

Espresso Caramelo on erityislaatuinen espressosekoitus latinalaisen Amerikan parhaista kahvilaaduista. Caramelo tarjoaa intensiivisiä ja monivahteisia karamellin, kermatoffeen, maitosuklaan ja trooppisten hedelmien sävyjä. Alusta loppuun Caramelo yllättää samettimaisen rakenteen, makeuden ja herkullisen jälkimakunsa ansiosta.