

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO ETHIOPIA GEBENA GR1

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: SOUTH-EASTERN ETHIOPIA

VARIETIES: LOCAL HEIRLOOM

CUPPING POINTS: 87P

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON

27.6.2017

BLACK TEA

BERGAMOT

ACIDITY OF LINGONBERRIES

ROASTER

Tuomas Roschier

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

2300m

Espresso Ethiopia Gebena GR1 is a first grade coffee that possesses character. The coffee has grown at an exceptionally high altitude in more than 2300 meters. This causes the berries to ripen very slowly, which adds depth to their taste. The name Gebena comes from the traditional Ethiopian coffee ceremony, where the coffee is served from a ceramic pitcher that is called Gebena or Jebena.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO ETHIOPIA GEBENA GR1

MAA: ETIOPIA, ALUE: KAAKKOIS-ETIOPIA

LAJIKE: LOCAL HEIRLOOM

CUPPING-PISTEET: 87P

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ

27.6.2017

MUSTA TEE

BERGAMOTTI

PUOLUKAN HAPOKKUUS

PAAHTAJA

Tuomas Roschier

PROSESSOINTI

Pesty

KASVUKORKEUS

2300m

Espresso Ethiopia Gebena GR1 on ensiluokkainen mutta omaperäinen kahvi. Kahvi on kasvanut poikkeuksellisen korkealla yli 2300 metrissä, minkä johdosta kahvimarjat ovat kypsyneet erityisen hitaasti ja niiden makuun on kertynyt syvyyttä. Nimi Gebena juontuu siitä, perinteisessä etiopialaisessa kahviseremoniassa kahvi tarjoillaan keraamisesta kaato-kannusta, jota kutsutaan nimellä Gebena tai Jebena.