

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA LA ESMERALDA

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: ACEVEDO, HUILA, ESTATE: FINCA LA ESMERALDA (12 HA)
FARMER: ALBERTO CALDERON, VARIETY: CASTILLO

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
11.7.2017

COMPLEX
NUANCE OF CHERRIES
SWEET ROASTED MALTS

ROASTER
Timothy Shipp

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1440m

Colombia Finca La Esmeralda comes from a small Colombian estate comprised of about 12 hectares and 40 000 coffee plants of the Castillo variety. The roastery Helsingin Kahvipaahtimo has acquired this coffee directly from the farmer. They chose this particular coffee over many sampled coffees due to its complex and refined taste. One can find sweet roasted maltiness, soft stone fruits and berries in this coffee. The mouthfeel is full and velvety.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA LA ESMERALDA

MAA: KOLUMBIA, ALUE: ACEVEDO, HUILA, TILA: FINCA LA ESMERALDA (12 HA)
VILJELIJÄ: ALBERTO CALDERON, LAJIKE: CASTILLO

HELSINGIN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
11.7.2017

MONIULOTTEINEN
KIRSIKAN VIVAHDE
MAKEAA PAAHDETTUA MALTAISUUTTA

PAAHTAJA
Timothy Shipp

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1440m

Colombia Finca La Esmeralda tulee Kolumbiasta pientilalta, joka on kooltaan 12 hehtaaria ja jolla kasvaa yhteensä 40 000 kahvipuuta Castillo-lajiketta. Helsingin Kahvipaahtimo on hankkinut kahvin suorakauppana suoraan viljelijältä. He päätyivät monien maisteltavien kahvien joukosta juuri tähän, sillä kahvin maku erittäin moniulotteinen ja hienostunut. Kahvissa voi maistaa makeaa paahdettua maltaisuutta, pehmeää kivihelelmää ja marjoja. Suutuntuma on täyteläinen ja samettinen.