

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



LESPRESSO

COUNTRY: BRAZIL, REGION: PEDRALVA, MANTIQUEIRA, MINAS GERAIS

PROCESSING STATION: BENEFICIO PEDRA BRANCA

VARIETY: YELLOW BOURBON

LEHMUS ROASTERY

ROASTED ON

25.7.2017

FULL AND RICH
PLEASANTLY CREAMY
MILK CHOCOLATE

ROASTER

Visa Tuovinen

PROCESSING

Pulped Natural

GROWING ALTITUDE

1600m

LESpessO is the brand new espresso coffee from Lehmus Roastery. The bragging level the roastery has given this coffee is 5/5 ("leso" is a Finnish slang word for bragging). The origin of this coffee is in a micro-region called Mantiqueira in Brazil, where there are more than 2000 small farms. The processing station Beneficio Pedra Branca was founded in 2012. Since then the quality of the region's coffees has improved continuously. In this espresso once can taste a high quality and a proud attitude.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



LESPRESSO

MAA: BRASILIA, ALUE: PEDRALVA, MANTIQUEIRA, MINAS GERAIS

KÄSITTELYASEMA: BENEFICIO PEDRA BRANCA

LAJIKE: YELLOW BOURBON

LEHMUS ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ

25.7.2017

TUHTI JA TÄYTELÄINEN
MIELLYTTÄVÄN KERMAINEN
MAITOSUKLAATA

PAAHTAJA

Visa Tuovinen

PROSESSI

Pulped Natural

KASVUKORKEUS

1600m

LESpessO on Lehmus Roasteryn ihkauusi espressokahvi, jonka lesoudeksi paahtimo on määritellyt 5/5. Kahvin alkuperä on Brasiliassa Mantiqueira-nimisellä mikroalueella, jossa on yhteensä yli 2000 pienviljelijää. Käsittelyasema Beneficio Pedra Branca on perustettu vuonna 2012, mistä lähtien alueen kahvien laatu on parantunut jatkuvasti. Tässä espressossa maistuu korkea laatu ja ylpeä asenne.