

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



HOLMEN HAVANA

BLEND: CUBA, SERRANO LAVADO (MAINLY)
UGANDA, BUGISU AA (A LITTLE)
INDIA, ROBUSTA PARCHMENT AB (A NUANCE)

HOLMEN COFFEE

ROASTED ON
22.8.2017

CHOCOLATE
NUTS

HINTS OF TOBACCO AND SMOKINESS

ROASTER
Arnd Brockmueller

PROCESSING
Blend

GROWING ALTITUDE
Blend

Havana is a special blended coffee made primarily from beans sourced from Cuba. The Cuban coffee from Serrano Lavado are grown in the south east of the island on the steep hills of the Sierra Maestra mountain range, in a unique soil mixture of clay and sand. This coffee is an absolute rarity, as only a few bags are allowed to be exported every year. In this coffee, a twist is added by mixing in Ugandan Bugisu, which lends its dry spiciness to the coffee, and finished up with a hint of Indian Robusta Parchment to enhance the already strong notes of chocolate and nuts.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIikon TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



HOLMEN HAVANA

BLEND: KUUBA, SERRANO LAVADO (VALTAOSA)
UGANDA, BUGISU AA (VÄHÄN)
INTIA, ROBUSTA PARCHMENT AB (HÄIVÄHDYS)

HOLMEN COFFEE

PAAHTOPÄIVÄ
22.8.2017

SUKLAA
PÄHKINÄ
MIEDOSTI TUPAKKAINEN JA SAVUINEN

PAAHTAJA
Arnd Brockmueller

PROSESSI
Blend

KASVUKORKEUS
Blend

Holmen Havana on erikoissekoitteen kahvi, joka koostuu lähinnä kuubalaista pavuista. Kuubalaiset Serrano Lavado kahvipavut kasvavat saaren kaakkoispuolella sijaitsevan Sierra Maestra -vuorialueen jyrkänteillä ainutlaatuiseissa hiekka- ja savisekoitteisessa maaperässä. Kyseisen kahviaadun vienti on tarkoin valvottua ja siksi sen saatavuus on rajoitettua. Kahviin on sekoitettu ugandalaista Bugisua, joka antaa kahville kuivan mausteisen vivahteen, sekä aavistus Intian Roubusta Parchmenttiä korostamaan kahvissa jo olevia vahvoja suklaan ja pähkinän makuja.