

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE & ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



UGANDA RWENZORI MOUNTAINS

COUNTRY: UGANDA, REGION: RWENZORI MOUNTAINS

FARMERS: 3400 FARMERS FROM THE REGION

VARIETIES: NYASALAND, SL14, SL28

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON

4.10.2017

FINELY FRUITY
CHOCOLATY AFTERTASTE
SHADES OF NUTS

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1400-2200m

Uganda Rwenzori Mountains is an organically grown coffee that is produced 85 % by women. Kaffe Obscura's roast for this coffee is medium dark. The acidity is quite held back, but the taste nevertheless has a fine fruitiness, which later turns into chocolatiness. Additionally one can detect a nuances of nuts. The roast has been adjusted so that the coffee should work splendidly with all brewing methods.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



UGANDA RWENZORI MOUNTAINS

MAA: UGANDA, ALUE: RWENZORI MOUNTAINS

VILJELJÄT: 3400 ALUEEN PIENVILJELJÄ

LAJIKKEET: NYASALAND, SL14, SL28

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ

4.10.2017

HIENOSTI HEDELMÄINEN
SUKLAINEN JÄLKIMAKU
PÄHKINÄN SÄVYJÄ

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1400-2200m

Uganda Rwenzori Mountains on orgaanisesti viljelty kahvi, jonka tuottajista 85 % on naisia. Kaffe Obscuran paahto kahville on keskitumma. Kahvin hapokkuus on melko maltillinen, mutta maussa on kuitenkin hienoa hedelmäisyyttä, joka taittuu myöhemmin suklaisuudeksi. Lisäksi havaittavissa on myös aavistus pähkinää. Paahto on säädetty sellaiseksi, että kahvi sopii erinomaisesti kaikilla menetelmillä nautittavaksi.