

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **ESPRESSO ETHIOPIA GURA FERDA**

COUNTRY: ETHIOPIA, REGION: GURA FERDA, SOUTH WEST ETHIOPIA  
VARIETY: HEIRLOOM

### **CAFETORIA ROASTERY**

ROASTED ON  
4.10.2017

TROPICAL SHADES  
APRICOT  
SWEET ORANGE AND A NUANCE OF LICORICE

ROASTER  
Ivan Ore

PROCESSING  
Washed

GROWING ALTITUDE  
1300-2200m

Espresso Ethiopia Gura Ferda is a new, multifaceted espresso coffee from Cafetoria. They have roasted many exclusive roasts only for Slurp subscribers this being the latest of them. Cafetoria serves this espresso also in their own coffees as a seasonal product. The coffee is exceptionally tropical and nuanced. Both the body and the acidity are medium.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **ESPRESSO ETHIOPIA GURA FERDA**

MAA: ETIOPIA, ALUE: GURA FERDA, LOUNAIS-ETIOPIA  
LAJIKKEET: HEIRLOOM

### **CAFETORIA ROASTERY**

PAAHTOPÄIVÄ  
4.10.2017

TROOPPISIA SÄVYJÄ  
APRIKOOSIA  
MAKEAA APPELSIINIA JA HÄIVÄHDYS LAKRITSIA

PAAHTAJA  
Ivan Ore

PROSESSOINTI  
Pesty

KASVUKORKEUS  
1300-2200m

Espresso Ethiopia Gura Ferda on uusi moniulotteinen espressokahvi Cafetorialta. Cafetoria on paahtanut Slurpin tilaajille monia erikoiseriä ja tämä on yksi niistä. Cafetoria tarjoilee tätä espressoa myös omissa kahviloissaan sesonkituotteena. Kahvi on poikkeuksellisen trooppinen ja moniulotteinen. Runko on keskivahva ja hapokkuus keskitasoa.