

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

More information: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA PANTANO

COUNTRY: BRAZIL, REGION: CERRADO, MINAS GERAIS
FARM: FAZENDA PANTANO, PRODUCER: THE FERRERO FAMILY
VARIETY: CATUAI

KEAKOFFEE

ROASTED ON
27.11.2017

**CARAMEL
SMOKY
LOW ACIDITY**

ROASTER
Jordan Wilson

PROCESSING
Pulped natural

GROWING ALTITUDE
1150m

Brazil Fazenda Pantano comes from the Minas Gerais region in Cerrado, Brazil. The coffee has been processed with the pulped natural method. It means that after picking the skin of the berries has been removed, but the rest of the flesh still remains during the drying phase. The result is sweet and less acidic. The flavour is also more balanced and somewhat more rich. In KeaKoffee's dark roast the sweetness and balance of the coffee are pronounced.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



BRAZIL FAZENDA PANTANO

MAA: BRASILIA, ALUE: CERRADO, MINAS GERAIS
TILA: FAZENDA PANTANO, TUOTTAJA: THE FERRERO FAMILY
LAJIKE: CATUAI

KEAKOFFEE

PAAHTOPÄIVÄ
27.11.2017

**KARAMELLIMAINEN
SAVUINEN
MATALAHAPPOINEN**

PAAHTAJA
Jordan Wilson

PROSESSI
Pulped natural

KASVUKORKEUS
1150m

Brazil Fazenda Pantano tulee Brasilian Cerradosta Minas Geraisin alueelta. Kahvi on prosessoitu pulped natural -menetelmällä. Se tarkoittaa, että poimimisen jälkeen marjojen kuori on poistettu, mutta loput hedelmälihasta on vielä tallella kuivausvaiheessa. Lopputulos on makea ja vähemmän hapokas. Maku on myös tasapainoisempi ja hieman täyteläisempi. KeaKoffeen tummassa paahdossa kahvin korostuu kahvin makeus ja tasapainoisuus.