

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA NARIÑO EFREN TULCAN

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: NARIÑO, FARM: LOMA ADENTRO
FARMER: EFREN TULCAN
VARIETY: CASTILLO

PUNAINEN KIRAHVI

ROASTED ON
27.12.2017

**VANILLA
RED BERRIES
COCOA**

ROASTER
Tommi Hulkkonen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
2050m

Coffees from Colombian Nariño region have been said to have all the best sides of African coffees. Efren Tulcan's Loma Adentro estate is located very high in more than 2000 meters. The coffees are picked by hand and sorted at the farm. The light roast from Punainen Kirahvi emphasises the coffee's own multifaceted flavours. The roaster found cherry pie, cranberry juice and raspberries in the taste. These are complimented by vanilla-like sweetness and cocoa in the aftertaste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA NARIÑO EFREN TULCAN

MAA: KOLUMBIA, ALUE: NARIÑO, TILA: LOMA ADENTRO
VILJELIJÄ: EFREN TULCAN
LAJIKE: CASTILLO

PUNAINEN KIRAHVI

PAAHTOPÄIVÄ
27.12.2017

**VANILJA
PUNAISET MARJAT
KAAKAO**

PAAHTAJA
Tommi Hulkkonen

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
2050m

Colombian Nariñon alueen kahveista on sanottu, että niissä on kaikki afrikkalaisten kahvien hyvät puolet. Efren Tulcanin Loma Adentro -tila sijaitsee erittäin korkealla yli 2000 metrissä. Kahvit poimitaan käsin ja käsitellään tilalla. Punaisen Kirahvin vaalea paahto korostaa kahvin omia moniulotteisia makuja. Paahtaja löytää kahvin mausta kirsikkapiirasta, karpalomehua ja vadelmaa. Näitä siivittää vaniljainen makeus ja kaakao jälkimaussa.