

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO EL SALVADOR LA MACARENA

COUNTRY: EL SALVADOR, REGION: APANCA ILAMATEPEC, SANTA ANA REGION
FARM: LA MACARENA, FARMER: HUGO BARRERA
VARIETIES: BOURBON, PACAS

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
10.1.2018

SYRUPY SWEET
RED APPLES
RAISINS

ROASTER
Juhani Haahti

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1250m

Espresso El Salvador La Macarena comes from a small farm called La Macarena. The farm doesn't have their own processing station, so the processing is done at a washing station called Las Cruces, which is run by Jose Antonio Salaverria with his family. Many of the local farms' coffees are brought there for processing. La Macarena does exceptionally well as a modern espresso. In the espresso roast from Turun Kahvipaahtimo, the syrupy sweetness and nuances of red apples are pronounced.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO EL SALVADOR LA MACARENA

MAA: EL SALVADOR, ALUE: APANCA ILAMATEPEC, SANTA ANA REGION
TILA: LA MACARENA, TUOTTAJA: HUGO BARRERA
LAJIKKEET: BOURBON, PACAS

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
10.1.2018

SIIRAPPISEN MAKEA
PUNAISTA OMENAA
RUSINAA

PAAHTAJA
Juhani Haahti

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1250m

Espresso El Salvador La Macarena tulee pientilalta nimeltä La Macarena. Tilalla ei ole omaa käsittelyasemaa, vaan kahvimarjojen prosessointi tehdään Las Cruces -nimisellä pesuasemalla, jota pyörittää Jose Antonio Salaverria perheineen. Monien lähialueen tilojen kahvit tuodaan sinne prosessointia varten. La Macarena sopii erinomaisesti moderniksi espressopaahdoksiksi. Turun Kahvipaahtimon espressopaahdolla kahvissa korostuvat siirappinen makeus ja punaisen omenan vivahteet.