

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



SPECIAL BLEND

BLEND: 50% PAPUA NEW GUINEA, SIGRI PLANTATION AA
30% PERU, TUNKI MICROLOT
20% COLOMBIA, SIERRA NEVADA

INKA PAAHTIMO

ROASTED ON
6.2.2018

SWEET
NOTES OF BLACK TEA
AROMA OF VANILLA

ROASTER

Liz Pamela
Aranciaga Mauricio

PROCESSING

Blend

GROWING ALTITUDE

Blend

The Inka Paahtimo Special Blend is a light roast blend specifically created for Slurp subscribers. The roastery created multiple sample roasts and Slurp chose the best one. The goal of the blend was to build a delicious flavor profile around a high quality bean from Papua New Guinea. This blend has a long lasting sweetness, nuances of black tea and a distinct vanilla aroma.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



SPECIAL BLEND

BLEND: 50% PAPUA NEW GUINEA, SIGRI PLANTATION AA
30% PERU, TUNKI MICROLOT
20% COLOMBIA, SIERRA NEVADA

INKA PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
6.2.2018

MAKEA
MUSTAN TEEN VIVAhteita
VANILJAN AROMI

PAAHTAJA

Liz Pamela
Aranciaga Mauricio

PROSESSOINTI

Blend

KASVUKORKEUS

Blend

Inka Paahtimon Special Blend on vain Slurpin tilaajia varten suunniteltu vaaleapaahtoinen kahvisekoitus. Paahtimo suunnitteli erilaisia testisekoituksia ja Slurp valitsi niistä onnistuneimman. Tavoitteena oli rakentaa herkullinen makumaailma Papua Uusi-Guineasta tulevan huippulaatuisen pavun ympärille. Tässä uniikissa kahvisekoituksessa voi maistaa pitkäkestoisen makeuden, mustan teen vivahteita ja vaniljan aromin.