

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

More information: www.slurp.coffee



MYLLYSAARI – LIGHT ROAST

BLEND: 60% PAPUA NEW GUINEA
ARUSHA/BLUE MOUNTAIN/SAN RAMON ARABICA
40% ETIOPIA YIRGACHEFFE, ARICHA

LEHMUS ROASTERY

ROASTED ON
19.2.2018

GENTLE ACIDITY
SOFT MOUTHFEEL
SWEETNESS

ROASTER
Visa Tuovinen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1400-1860m

Myllysaari is the lightest blend Lehmus Roastery has and it has been inspired by the local beach in Lappeenranta. The beans have been specially selected to fit a light roast and to deliver a freshly flavored cup of coffee. This coffee is high quality and easy to drink. Myllysaari is perfect for the lengthening days.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



MYLLYSAARI – LIGHT ROAST

BLEND: 60% PAPUA-UUSH-GUINEA
ARUSHA/BLUE MOUNTAIN/SAN RAMON ARABICA
40% ETIOPIA YIRGACHEFFE, ARICHA

LEHMUS ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
19.2.2018

LEMPEÄ HAPOKKUUS
PEHMEÄ SUUTUNTUMA
MAKEUTTA

PAAHTAJA
Visa Tuovinen

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1400-1860m

Myllysaari on Lehmus Roasteryn vaalein kahvisekoitus, joka on saanut inspiraationsa Lappeenrannan paikalliselta hiekkarannalta. Sekoituksen kahvipavut on valittu niin, että ne sopivat erinomaisesti vaaleaan paahtoon ja tuottavat raikkaan makuisen kahvikupin. Kahvi on korkealaatuinen ja helposti juotava, ja se täydellistää pitenevien päivien aurinkoisen tunnelman.