

We proudly present
this week's light roast espresso

Scissors

Rock Paper Scissors

Roaster: Jesse Parkkali

Roasted: 8.3.2018

Details:

Blend:

Ethiopia Dimtu Tero

Alue: Odo Shakiso, Guji

Tila: Dimtu Tero

Lajike: Heirloom

Kasvukorkeus: 1800-2130m

Prosessointi: Natural

Brazil Irmas Pereira

Alue: Carmo de Minas

Tila: Irmas Pereira

Lajike: Yellow Bourbon

Kasvukorkeus: 1300m

Prosesointi: Pulped Natural

“ **Balanced,
fruity,
multi-dimensional.**

Rock Paper Scissors is a brand new artisan roastery from Kuopio. This is their first coffee batch for Slurp subscribers. The Scissors coffee is an espresso blend that comes from Ethiopia and Brazil. The coffee has a balanced mouthfeel and fruity notes. As a whole this coffee is multi-dimensional.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisen espresson

Scissors

Rock Paper Scissors

Pahtaja: Jesse Parkkali

Paahdettu: 8.3.2018

Yksityiskohdat:

Blend:

Ethiopia Dimtu Tero

Alue: Odo Shakiso, Guji

Tila: Dimtu Tero

Lajike: Heirloom

Kasvukorkeus: 1800-2130m

Prosessointi: Natural

Brazil Irmas Pereira

Alue: Carmo de Minas

Tila: Irmas Pereira

Lajike: Yellow Bourbon

Kasvukorkeus: 1300m

Prosesointi: Pulped Natural

“ **Tasapainoinen,
hedelmäinen,
moniulotteinen.**

Rock Paper Scissors on upouusi pienpaahtimo Kuopiosta. Tämä on heidän ensimmäinen kahvieränsä Slurpin tilaajille. Scissors, eli suomalaisittain Saksiksi nimetty kahvi, on espressoblendi, jonka korkealaatuiset raaka-aineet tulevat Etiopiasta ja Brasiliasta. Kahvissa on tasapainoinen suutuntuma ja hedelmäisiä sävyjä. Kokonaisuus on moniulotteinen.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM