

We proudly present
this week's light roast coffee

Paper

Rock Paper Scissors

Roaster: Jesse Parkkali

Roasted: 8.3.2018

Details:

Country: Ethiopia
Region: Odo Shakiso, Guji
Farm: Dimtu Tero
Variety: Heirloom
Growing altitude: 1800-2130 m
Processing: Natural

“ Full mouthfeel,
berry- and jam-like notes,
long aftertaste.

Rock Paper Scissors is a brand new artisan roastery from Kuopio. This is their first coffee batch for Slurp subscribers. The Paper coffee comes from Ethiopia from a smallholder named Dimtu Tero. Due to its natural processing, the coffee has a full mouthfeel and thick jam-like notes.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

Paper

Rock Paper Scissors

Pahtaja: Jesse Parkkali

Paahdettu: 8.3.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia
Alue: Odo Shakiso, Guji
Tila: Dimtu Tero
Lajike: Heirloom
Kasvukorkeus: 1800-2130 m
Prosessointi: Natural

“ Täyteläinen suutuntuma,
marjaisia ja hilloisia sävyjä,
pitkä jälkimaku.

Rock Paper Scissors on upouusi pienpaahtimo Kuopiosta. Tämä on heidän ensimmäinen kahvieränsä Slurpin tilaajille. Paper, eli suomalaisittain Paperiksi nimetty kahvi, tulee Etiopiasta Dimtu Tero nimiseltä pientilalta. Natural-prosessoinnin ansiosta kahvissa on täyteläinen suutuntuma sekä paksun hillomaisia sävyjä.

Lisätietoja:

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

SLURPTM