

We proudly present
this week's dark roast espresso

Nicaragua SHG EP San Jose Estate

Kaffe Obscura

Roaster: Lasse Wuori

Roasted: 21.3.2018

Details:

Country: Nicaragua
Region: Lipululo, Jinoteca
Farm: San Jose Estates
Farmer: Jesus Antonio Cruz
Varieties: Red Catuai
Processing: Washed, Dry fermented
Growing Altitude: 1250-1400 masl

“ Notes of chocolate,
caramel,
full mouthfeel.

Nicaragua SHG EP San Jose Estate is a delicious darker roast coffee from Kaffe Obscura. The dark roast opens up the coffee's unique and rich shades. At first, one can find exotic fruits in the palette, but after slightly cooling, the coffee offers caramel-like and white chocolate's nuances. The acidity is soft and pleasant due to a longer roasting. Mouthfeel is full.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Nicaragua SHG EP San Jose Estate

Kaffe Obscura

Paahtaja: Lasse Wuori

Paahdettu: 21.3.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Nicaragua
Alue: Lipululo, Jinoteca
Tila: San Jose Estate
Viljelijä: Jesus Antonio Cruz
Lajike: Red Catuai
Prosessointi: Pesty, Dry fermented
Kasvukorkeus: 1250-1400 m

“ Suklaan sävyjä,
karamellisuutta,
täyteläinen suutuntuma.

Nicaragua SHG EP San Jose Estate on herkullinen espressopaahto Kaffe Obscuralta. Tumma paahto avaa kahvin persoonalliset ja täyteläiset sävyt. Alussa makumaailmasta löytyy hieman eksoottista hedelmää, mutta jäähtyessään kahvi tarjoaa suklaata ja karamellimäisiä vivahteita. Hapokkuus on suhteellisen pitkstä kypsytyksajasta johtuen hyvin maltillinen ja miellyttävä. Suutuntuma on täyteläinen.

Lisätietoja:

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

SLURPTM