

We proudly present
this week's dark roast coffee

Colombia Excelso Santa Lucia

Kaffe Obscura

Roaster: Lasse Wuori

Roasted: 21.3.2018

Details:

Country: Colombia
Region: La Plata, Huila
Farm: Santa Lucia
Varieties: Castillo-Tambo
Cupping score: 87
Processing: Washed
Growing Altitude: 1250-1400 masl

“ **Balanced and rich,
chocolate,
caramel.**

Colombia Excelso Santa Lucia is an especially high quality Colombian coffee that has been roasted medium dark by Kaffe Obscura. The toastiness of the coffee doesn't drown the nuances of the coffee, but rather accentuates the unique notes of chocolate and caramel that this coffee has. Santa Lucia is a small family farm that Yiver Vargas looks after with the help of his three adult children. This coffee was originally the first filter coffee from Kaffe Obscura.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapahtoisen kahvin

Colombia Excelso Santa Lucia

Kaffe Obscura

Paahtaja: Lasse Wuori

Paahdettu: 21.3.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia
Alue: La Plata, Huila
Tila: Santa Lucia
Viljelijä: Yiver Vargas
Lajikkeet: Castillo-Tambo
Cupping-tulos: 87
Prosessointi: Pesty
Kasvukorkeus: 1650m

“ **Tasapainoinen ja
täyteläinen, suklaata,
karamellin sävyjä.**

Colombia Excelso Santa Lucia on poikkeuksellisen korkealaatuinen kolumbialainen kahvi, jonka Kaffe Obscura on paahtanut keskitummaksi. Paahteisuuden maku ei yliaja kahvin omia hienoja vivahteita, vaan korostaa kahvin uniikkeja suklaaisia ja karamellisia sävyjä. Santa Lucia on pieni perhetila, jota Yiver Vargas hoitaa yhdessä kolmen aikuisen lapsensa kanssa. Tämä kahvi on aikoinaan ollut myös Kaffe Obscuran ensimmäinen suodatinkahvi.

Lisätietoja:

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

SLURPTM