

We proudly present
this week's light roast espresso

Brazil Topazio

Kaffa Roastery

Roaster: Alan Grosvenor

Roasted: 5.4.2018

Details:

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Fazenda Pinhal
Farmer: Pedro Gabarra Teixeira
Variety: Topazio
Growing Altitude: 905-1160m
Processing: Pulped natural

“ Creamy mouthfeel,
peanuts, pleasant sweetness.

Brazil Topazio is a special coffee, since the Topazio coffee variety is relatively rare. The Fazenda Pinhal is a family farm in the second generation. Pedro Gabarra Teixeira leads the estate in his father's footsteps, but is concentrating even more on producing high quality, sustainable and ecological farming. This coffee makes for a delicious espresso the taste of which could be compared to Reese's Peanut Butter Cups in coffee form.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien espresson

Brazil Topazio

Kaffa Roastery

Pahtaja: Alan Grosvenor

Paahdettu: 5.4.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Brasilia
Alue: Minas Gerais
Tila: Fazenda Pinhal
Viljelijä: Pedro Gabarra Teixeira
Lajike: Topazio
Kasvukorkeus: 905-1160m
Prosessointi: Pulped natural

“ Kermanen suutuntuma,
maapähkinä, mukava makeus.

Brazil Topazio on erikoislaatuinen kahvi, sillä Topazio-papulajike on melko harvinainen. Fazenda Pinhal on perhetila toisessa sukupolvessa. Pedro Gabarra Teixeira johtaa tilaa isänsä jalanjäljissä, mutta keskittyy entistä enemmän laatukahvin tuottamiseen, kestävään kehitykseen ja ympäristöystävälliseen viljelyyn. Tästä kahvista tulee herkullinen espresso, jonka makua voi verrata Reese's Peanut Butter Cup -karkkiin kahvin muodossa.

Lisätietoja:

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

SLURPTM