

We proudly present
this week's dark roast espresso

Espresso Blend

Kahiwa

Roaster: Joonas Reinikainen

Roasted: 2.5.2018

Details:

Blend:

50% Brazil

Region: Paraná

Farmer: Rodrigues

Varieties: Obata

Growing altitude: 900m

Processing: Natural

50% Kenya

Region: Embu

Farmer: Muriithi

Varieties: SL28

Growing altitude: 1700m

Processing: Washed

“ Dark chocolate,
citrus,
currant.

This Kahiwa coffee has been specially designed to be enjoyed as an espresso. This 50/50 blend's Brazil gives the coffee a wonderful chocolateness while the higher grown Kenya brings forward a wonderful citrus acidity and berry nuances.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Espresso Blend

Kahiwa

Paahtaja: Joonas Reinikainen

Paahdettu: 2.5.2018

Yksityiskohdat:

Sekoitus:

50% Brasilia

Alue: Paraná

Viljelijä: Rodrigues

Lajikkeet: Obata

Kasvukorkeus: 900m

Prosessointi: Natural

50% Kenia

Alue: Embu

Viljelijä: Muriithi

Lajikkeet: SL28

Kasvukorkeus: 1700m

Prosessointi: Washed

“ Tumma suklaa,
sitrus,
herukka.

Tämä Kahiwan kahvi on suunniteltu erityisesti elämykselliseksi espressokahviksi. Tämän 50/50 sekoituksen brasilialainen papu antaa kahville herkullisen suklaista bodya, kun taas kenialainen korkealla kasvanut kahvi luo kahviin sitrushedelmien hapokkuutta ja herkullista marjaisuutta.

Lisätietoja:

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

SLURP™