

We proudly present
this week's dark roast espresso

Amigo

Cafetoria Roastery

Roaster: Ivan Ore

Roasted: 15.05.2018

Details:

Arabica Blend
Countries: Ethiopia & Honduras
Varieties: Local varieties
Growing Altitude: 1100-1800m
Processing: Washed

“ **Aromas of grape,
dark chocolate,
full.**

Amigo is a friendly and multifaceted espresso blend of African and Middle American coffees. Amigo is produced with high ethical principles supporting organic and fair trade as well as harmony with nature. It is exquisite also in milk coffees, because the coffee's own lovely sweetness can still be tasted even through milk.

All in all, Amigo is a perky and tender partner in moment, when one wants to enjoy a good espresso drink and think positively about the future of our world.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Amigo

Cafetoria Roastery

Paahtaja: Ivan Ore

Paahdettu: 15.05.2018

Yksityiskohdat:

Arabica Blend
Honduras, Etiopia
Lajikkeet: Paikalliset lajikkeet
Prosessointi: Washed
Sertifiointi: Reilu Kauppa, Luomu
Kasvukorkeus: 1100-1800m

“ **Viinirypäleen aromeja,
tummaa suklaata,
täyteläinen**

Espresso Amigo on ystävällinen ja monipuolinen espressosekoitus afrikkalaisia ja väliamerikkalaisia kahveja. Amigo tuotetaan korkein eettisin periaattein tukien luomua ja reilua kauppaa sekä harmoniaa luonnon kanssa. Sopii erinomaisesti myös maitokahveihin, sillä kahvin oma makeus tulee ihanasti esille maidonkin läpi.

Kaikkiaan Amigo on pirteä ja hellä kumppani hetkiin, jolloin haluat nauttia hyvän espressojuoman ja ajatella positiivisesti maailmamme tulevaisuudesta.

Lisätietoja:

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

SLURP™