

We proudly present  
this week's light roast coffee

# Espresso Ethiopia Yirgacheffe Chelelektu

## Kaffe Obscura

**Roaster:** Lasse Wuori

**Roasted:** 15.05.2018

### Details:

Country: Ethiopia  
Region: Yirgacheffe, Gedeo  
Washing station: Chelektu  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude: 2000-2200m  
Processing: Washed

“ Fresh,  
red berries,  
fruity aroma.

This deliciously sweet and freshly acidic espresso from Kaffe Obscura was grown high in the mountains of Ethiopia. This coffee's flavor is very traditionally Ethiopian with its fruity tones and high acidity. Many of the world's top barista's consider Chelektu as their go to coffee and year after year one can rely on Chelektu's high quality.

More information:

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

**SLURP™**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

# Espresso Ethiopia Yirgacheffe Chelelektu

## Kaffe Obscura

**Pahtaja:** Lasse Wuori

**Paahdettu:** 15.05.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia  
Alue: Yirgacheffe, Gedeo  
Pesuasema: Chelektu  
Lajikkeet: Heirloom  
Kasvukorkeus: 2000-2200m  
Prosessointi: Pesty

“ Raikas,  
marjainen,  
hedelmäinen.

Tämä herkullisen makea ja pirteän hapokas espresso Kaffe Obscuralta on kasvatettu korkealla Etiopian vuoristossa. Makuprofiililtaan tämä kahvi on perinteinen etiopialainen hedelmäinen ja korkeahapokkuuksinen kahvi. Moni huippubarista käyttää Chelelektua kilpailukahvinaan ja Chelelektu onkin vuodesta toiseen muodostunut synonyymiksi korkealle laadulle.

Lisätietoja:

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

**SLURP™**