

We proudly present
this week's light roast coffee

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 coffee 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
#slurpcoffee

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

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 kahvi Kaffe Obscuralta on kasvatettu korkealla Etiopian vuoristossa. Makuprofiililtaan tämä kahvi muistuttaa perinteistä etiopialaista kahvia hedelmäisyydellään ja korkealla hapokkuudellaan. Moni huippubarista käyttää Chelelektua kilpailukahvinaan ja Chelelektu onkin vuodesta toiseen muodostunut synonyymiksi korkealle laadulle.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
#slurpcoffee

SLURPTM