

We proudly present
this week's dark roast coffee

Sumatra Mandheling Organic

Inka Paahtimo

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Roasted: 12.6.2018

Details:

Country: Indonesia
Region: Gayo, Aceh, Sumatra
Varieties: Caturra, Bourbon, Catimor, Typica
Certification: Organic
Growing Altitude: 1200-1500m
Processing: Gilling basah

“ Soft,
berries,
herbal notes.

Sumatra Mandheling Organic comes from the island of Sumatra. The volcanic environment and the traditional Gilling Basah -processing gives the coffee it's characteristic low acidity and rich mouthfeel.

More information:

www.slurp.coffee/blog
#slurpcoffee

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Sumatra Mandheling Organic

Inka Paahtimo

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Paahdettu: 12.6.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Indonesia
Alue: Gayo, Aceh, Sumatra
Lajikkeet: Caturra, Bourbon, Catimor, Typica
Sertifikaatti: Luomu
Kasvukorkeus: 1200-1500m
Prosessointi: Gilling basah

“ Pehmeä,
marjaisa,
yrttien vivahteita.

Sumatra Mandheling Organic on Mandailing kansan viljelemä kahvi Sumatran saarelta. Tulivuoriperäinen kasvuympäristö sekä perinteinen Gilling Basah -prosessointi antavat kahville sen ominaisen matalahappoisen ja täyteläisen suutuntuman.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
#slurpcoffee

SLURPTM