

We proudly present  
this week's dark roast espresso

# Papua-Uusi-Guinea Full City

## Mokkapuu

**Roaster:** Tanja Anttila & Tuomas Sandroos

**Roasted:** 27.6.2018

### Details:

Country: Papua New Guinea

Region: Eastern Highlands Province

Producer: Highlands Organic Agriculture Co-operative Limited

Farmers: 2604 producers

Varieties: Arusha, Blue Mountain

Growing Altitude: 1300-1750m

Processing: Washed

“ **Floral,  
soft,  
chocolate.**

This dark roasted Organic coffee from Mokkapuu is made with high quality Organic coffee beans from Papua New Guinea. The coffee has been produced by the Highlands Organic Agriculture Co-operative Limited (HOAC) that works with more than 2600 local farmers. The flavor has floral aromas, down to earth softness, creamy body with nuances of chocolate, fruits and spices.

More information:

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

**SLURP**<sup>TM</sup>

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

# Papua-Uusi-Guinea Full City

## Mokkapuu

**Paahtaja:** Tanja Anttila & Tuomas Sandroos

**Paahdettu:** 27.6.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Papua-Uusi-Guinea

Alue: Itäiset ylämaat

Tuottaja: Highlands Organic Agriculture Co-operative Limited

Viljelijä: 2604 tuottajaa

Lajikkeet: Arusha, Blue Mountain

Kasvukorkeus: 1300-1750m

Prosessointi: Washed

“ **Kukkainen,  
pehmeä,  
suklainen.**

Tämä Mokkapuun tummapaahtoinen luomukahvi on valmistettu korkealaatuisista Papua-Uusi-Guinealaisista luomupavuista. Kahvin on tuottanut Highlands Organic Agriculture Co-operative Limited (HOAC), joka työskentelee yli 2600 tuottajan kanssa alueella. Mauissa voi havaita kukkaista aromia, maanläheistä pehmeyttä, kermaisen bodyn suklaan, hedelmien ja mausteiden vivahteilla.

Lisätietoja:

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

**SLURP**<sup>TM</sup>