

We proudly present
this week's dark roast espresso

Espresso Mantiqueira Mountains Yellow Bourbon

Kaffe Obscura

Roaster: Lasse Wuori

Roasted: 10.7.2018

Details:

Country: Brazil
Region: Carmo de Minas, Minas Gerais
Producer: Cocarive Cooperative
Farm: Multiple smallholders
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1100-1300m
Processing: Pulped Natural

“ Sweet,
orange,
hazelnut.

This delicious dark roasted coffee is from Brazil, from the hills of the Mantiqueira Mountains. The area is well known for its high quality coffees that have done extremely well in the Cup of Excellence competitions. This area has received the Protected Geographical Indication (PGI) due to its tradition and worldwide reputation for producing high-quality coffees. This soft and sweet coffee was produced by the Cocarive cooperative, who require that their farmers follow a set of sustainability guidelines to preserve the future of the region.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Espresso Mantiqueira Mountains Yellow Bourbon

Kaffe Obscura

Paahtaja: Lasse Wuori

Paahdettu: 10.7.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Brasilia
Alue: Carmo de Minas, Minas Gerais
Tuottaja: Cocarive Cooperative
Tila: Useat pienviljelijät
Lajikkeet: Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1100-1300m
Prosessointi: Pulped Natural

“ Makea,
appelsiini,
hasselpähkinä.

Tämä herkullinen tummapaahtoinen kahvi on lähtöisin Brasiliasta, Mantiqueira vuorten rinteiltä. Tämä alue on tunnettu laadukkaista kahveistaan, jotka ovat usein pärjänneet hyvin Cup of Excellence kilpailuissa. Alue on saanut myös nimisuojan useiden laadukkaiden kahviensa ansiosta. Tämän pehmeän ja makean kahvin on tuottanut Cocarive cooperative, johon kuuluvien viljelmien on huolehdittava kestävästä viljelemisestä turvatakseen alueen tulevaisuuden.

Lisätietoja:

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

SLURPTM