

We proudly present
this week's light roast coffee & espresso

Vaajakoski

Punainen Kirahvi

Roaster: Tommi Hulkkonen

Roasted: 10.7.2018

Details:

Country: Rwanda
Region: Nyamasheke
Cooperative: Mutovu cooperative
Varieties: Red Bourbon
Growing Altitude: 1800-1950m
Processing: Washed

“ **Cherry,
currant,
rich mouthfeel.**

Rwandan coffee is farmed by smallholders. Mutovu is a cooperative made up of nine farms, all located in the volcanic ground of Nyamasheke area. This coffee is made from the Red Bourbon variety and has been farmed in an extremely high altitude and wet processed. In 2015 the cooperative invested in new storage, better processing equipment and new drying surfaces to improve the coffee quality. This coffee was roasted in Vaajakoski for approximately 10 minutes in 205°C.

More information:

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

SLURPTM

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin & espresson

Vaajakoski

Punainen Kirahvi

Pahtaja: Tommi Hulkkonen

Paahdettu: 10.7.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Ruanda
Alue: Nyamasheke
Osuuskunta: Mutovun osuuskunta
Lajikkeet: Red Bourbon
Kasvukorkeus: 1800-1950m
Prosessointi: Washed

“ **Kirsikka,
herukka,
täyteläinen suutuntuma.**

Suurin osa ruandalaisesta kahvista on pienviljelijöiden viljelemää. Mutovu on yhdeksän tilan osuuskunta, joka sijaitsee keskellä viljavaa vulkaanista maaperää. Tämä kahvi on Punaista Bourbon lajiketta ja se on viljelty hyvin korkealla. Kahvi on prosessoitu täysin pestyllä tavalla. Vuonna 2015 osuuskunta investoi uuteen varastoon, parempaan märkämlyllyyn ja uusiin kahvin kuivausalustoihin laadun nostamiseksi. Paahdettu Vaajakoskella noin 10 minuuttia 205°C:seen.

Lisätietoja:

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

SLURPTM