

We proudly present
this week's light roast espresso

Ethiopia Gelana Abaya

Inka Paahtimo

Roaster: Liz Pamela Aranciaga Mauricio

Roasted: 25.7.2018

Details:

Country: Ethiopia
Region: Gelana Abaya
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1700-1900m
Processing: Natural

“ Strawberry,
papaya,
mango.

Ethiopia Gelana Abaya was selected as the best espresso of 2018 at the Helsinki Coffee Festival. The coffee originates from Israel Degfa's washing station and it is a first class natural processed coffee. The ripe coffee berries have been carefully sorted to ensure the clean flavor of the coffee. The coffee has been grown on smallholdings in the altitude of 1700-1900m above sea level. The coffee has been roasted light, so that it can be brewed both as an espresso and filter coffee. As a filter coffee Ethiopia Gelana Abaya has a syrup-like mouthfeel and berry-like flavors. As an espresso it has an extremely clean flavor profile with notes of strawberries, papaya and mango.

More information:

www.slurp.coffee/blog
#slurpcoffee

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen espresson

Ethiopia Gelana Abaya

Inka Paahtimo

Paahtaja: Liz Pamela Aranciaga Mauricio

Paahdettu: 25.7.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia
Alue: Gelana Abaya, Yirgacheffe
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 1700-1900m
Prosessointi: Natural

“ Mansikka,
papaija,
mango.

Ethiopia Gelana Abaya valittiin vuoden 2018 espressoksi Helsinki Coffee Festivaaleilla. Kahvi tulee Israel Degfan pesuasemalta ja se on ykkösluokan natural-prosessoitu kahvia. Kypsät kahvimarjat on käsin eroteltu hyvin tarkaan antaen kahville puhtaan maun. Kahvi on kasvatettu pienviljelmillä 1700-1900 m korkeudessa. Kahvi on paahdettu vaaleaksi niin että se soveltuu hyvin niin suodatimelle kuin espressoksiin. Suodatinkahvina siinä on pehmeä siirappimainen suuntuntuma ja maistaa marjaisia vivahteita kuten mansikkaa. Espressona kahvi on hyvin puhdas, maussa on mansikan, papaijan ja mangon vivahteita.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
#slurpcoffee

SLURP®