

We proudly present
this week's light roast espresso

Colombia Finca Tamana Espresso

Turun Kahvipaahtimo

Roaster: Juhani Haahti

Roasted: 21.8.2018

Details:

Country: Colombia
Region: El-Pital, Huila
Farm: Finca Tamana
Farmer: Elias Roa
Varieties: Castillo
Growing Altitude: 1750 m
Processing: Washed

“ **Kiwi acidity,
creamy mouthfeel,
dried figs.**

Our light espresso comes from a farm called Finca Tamana, which is owned by Elias Roa. The coffee grows on a 63 hectare coffee farm at an altitude of 1750 m in the Huila Region, Colombia. The coffee cherries are hand picked. First they are fermented by soaking in water for 12-16 hrs before washing them. After the washing process they are dried in shady raised drying beds for 25 days. This specific lot is of the Castillo variety and there is only 350 kg of it.

A washed micro-lot small batch coffee for Slurp subscribers.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien espresson

Kolumbia Finca Tamana Espresso

Turun Kahvipaahtimo

Paahtaja: Juhani Haahti

Paahdettu: 21.8.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia
Alue: El Pital, Huila
Tila: Elias Roa
Viljelijä: 1978 lähiseudun pienviljelijää
Lajikkeet: Castillo
Kasvukorkeus: 1750m
Prosessointi: Pesty

“ **Kiivimäinen hapokkuus,
kermainen suutuntuma,
kuivattua viikunaa.**

Vaalea espressokahvimme tulee Elias Roan omistalta Finca Tamana tilalta Huila-alueelta Kolumbiasta. Kahvi kasvaa 63 hehtaarin kahvitilalla 1750 metrin korkeudessa merenpinnasta. Kahvimarjat poimitaan käsin, jonka jälkeen ne fermentoidaan liottaen papuja 12-16 tuntia ennen varsinaista pesua. Tämän jälkeen kahvit kuivataan korotetuilla pedeillä varjossa 25 päivää. Tämä kyseinen erä on Castillo-lajiketta ja erän koko on 350 kg.

Pesty microlot pieneräkahvi Slurpin tilaajille.

Lisätietoja:

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

SLURP®