

We proudly present
this week's dark roast espresso

Buli

Helsingin Kahvipaahtimo

Roaster: Benjamin Andberg

Roasted: 3.10.2018

Details:

Blend:

Brazil Daterra Monte Cristo, Natural

El Ausol, El Salvador

Ethiopia Yirgacheffe, Heirloom

Maa: Brazil, El Salvador, Ethiopia

Growing Altitude: Blend

Processing: Blend

“ **Chocolate,
nuts,
malt.**

Espresso Buli from Helsingin Kahvipaahtimo is the Hulk of coffees. It has loads of flavour. Buli is a part of the regular selection of Helsingin Kahvipaahtimo and it has gained a big following. One can make a balanced and harmonious espresso with Buli in which one can find nuances of chocolate and nuts as well as berry-like flavours. Charmingly rich as it is, but also an excellent base for milk based coffees.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Buli

Helsingin Kahvipaahtimo

Paahtaja: Benjamin Andberg

Paahdettu: 3.10.2018

Yksityiskohdat:

Sekoitus:

Brazil Daterra Monte Cristo, Natural

El Ausol, El Salvador

Ethiopia Yirgacheffe, Heirloom

Maa: Brasilia, El Salvador, Etiopia

Kasvukorkeus: Sekoitus

Prosessointi: Sekoitus

“ **Suklainen,
pätkäinen,
maltainen.**

Helsingin Kahvipaahtimo Espresso Buli on kahvien Hulk. Siinä on isosti makua. Buli kuuluu Helsingin Kahvipaahtimon vakiovalikoimaan ja on saavuttanut jo suuren suosion. Bulista tulee tasapainoinen ja harmoninen espresso, josta voi löytää muun muassa suklaan ja pähkinöiden vivahteita sekä marjaisia makuja. Ihanan tuhti sellaisenaan sekä erinomainen pohja myös maitokahveihin.

Lisätietoja:

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

SLURP®