

We proudly present  
this week's dark roast coffee

# Cafe Futuro

## Mokkamestarit

**Roaster:** Hannu Paakkinen

**Roasted:** 27.9.2018

### Details:

Country: Brazil and Colombia

Region: Cerrado (Brazil), Tolima (Colombia)

Farm: Brazil: Senhora de Fatima

Colombia: Tolima Excelso Organic

Farmer: Brasilia: Fazenda Nossa Senhora de Fatima

Kolumbia: Ascí'sp Cooperative

Varieties:

Brasilia: Acaia, Catucaí, Mundo Novo,

Bourbon ja Icatu

Kolumbia: Typica

Growing Altitude:

Brazil: 870m,

Colombia: under 1600m

Processing:

Brazil: Natural

Colombia: Washed,  
dry fermented

“ **Chocolate,  
nuts,  
low acidity.**

A blend of two Organic certified coffees, where the complex and pleasant sweetness of the Brazilian Senhora de Fatima farm coffee is combined with the milk chocolate and nougat flavour of the Colombian Ascí'sp cooperative delicious coffee. The coffee has been roasted to a dark 4/5 level and it is very low in acidity. Mouthfeel is full, soft and rich.

More information:

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

**SLURP™**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

# Cafe Futuro

## Mokkamestarit

**Paahtaja:** Hannu Paakkinen

**Paahdettu:** 27.9.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Brasilia ja Colombia

Alue: Cerrado (Bra), Tolima (Col)

Tila: Brasilia: Senhora de Fatima

Colombia: Tolima Excelso Organic

Viljelijä:

Brasilia: Fazenda Nossa Senhora de Fatima

Kolumbia: Ascí'sp Cooperative

Lajikkeet:

Brasilia: Acaia, Catucaí, Mundo Novo,

Bourbon ja Icatu

Kolumbia: Typica

Kasvukorkeus:

Brasilia: 870m,

Kolumbia: alle 1600m

Prosessointi:

Brasilia: Natural

Kolumbia: Pesty,  
kuivafermentoitu

“ **Suklaata,  
pähkinää,  
matalahappoinen.**

Kahden luomusertifioidun kahvin sekoitus, jossa Brasilialaisen Senhora de Fatima-tilakahvin kompleksinen ja miellyttävä makeus yhdistyy Kolumbialaisen Ascí'sp:n kooperativen maitosuklaiseen ja nougatmaiseen makuun. Kahvi on paahdettu tummaksi 4/5 paahtoasteiseksi ja se on sen vuoksi hyvin matalahappoinen. Suutuntuma täyteläinen, pehmeä ja rikas.

Lisätietoja:

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

**SLURP™**