

We proudly present  
this week's light roast coffee

# Solok Natural

## Kaffa Roastery

**Roaster:** Tom Strömsten

**Roasted:** 03.10.2018

### Details:

Country: Indonesia  
Region: West Sumatra  
Farm: Surian Group  
Farmer: Selective mix of smallholders  
Varieties: Lini-S, Caturra, Sigarar Utang  
Growing Altitude: 1150 - 1450m  
Processing: Natural

“ Plums,  
banana-bread,  
dried mangos.

Most of the Sumatran coffees are processed with the semi-washed method. Because of the high demand, most of the coffees in the areas are processed this way. Luckily some areas have started also trying other, more traditional coffee production methods, such as washed and natural processed coffee. This coffee is one of those natural processed coffees.

More information:

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

**SLURP**<sup>®</sup>

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

# Solok Natural

## Kaffa Roastery

**Pahtaja:** Tom Strömsten

**Paahdettu:** 03.10.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Indonesia  
Alue: West Sumatra  
Tila: Surian Group  
Viljelijä: Selective mix of smallholders  
Lajikkeet: Lini-S, Caturra, Sigarar Utang  
Kasvukorkeus: 1150 - 1450m  
Prosessointi: Natural

“ Violetti luumu,  
banaanileipä,  
kuivattu mango.

Suurin osa sumatralaisista kahveista on prosessoitu semi-washed metodilla. Korkean kysynnän takia tämä prosessointitapa on dominoinut alueen kahvituotantoa. Onneksi osa alueista on herännyt kokeilemaan myös perinteisempiä menetelmiä, kuten washed ja natural. Tämä kahvi on yksi näistä natural prosessoiduista kahveista.

Lisätietoja:

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

**SLURP**<sup>®</sup>