

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

“ Ripe pineapple,
down-to-earth,
black pepper.

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
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP®

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

“ Ylikypsä ananas,
maanläheinen,
mustapippuri.

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
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP®