

We proudly present
this week's dark roast espresso

Lost Leaf Espresso Blend

KeaKoffee

Roaster: Jordan Wilson

Roasted: 16.10.2018

Details:

Country: Columbia, Ethiopia

Region: Santander (Col),

Sidamo (Eth)

Farm: Kachalu (Col)

Varieties: Caturra, Colombia and Castillo (Col),

Mixed heirloom (Eth)

Growing Altitude: 1300 - 1800m (Col),

1600 - 2200m (Eth)

Processing: Washed

“ Soft,
chocolaty,
bergamot.

A dark espresso blend with a rich chocolate mouthful and subtle aroma of Cocoa and tobacco bring feelings of a warm autumn morning. A medium acidity is complemented by a clean Lemon and Bergamot flavour. You should find a smooth body with soft velvet crema and a tea like finish. Recommended dosing for preparing an espresso is a ratio of 1:2 (17g of coffee for a 34g espresso).

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Lost Leaf Espresso Blend

KeaKoffee

Paahtaja: Jordan Wilson

Paahdettu: 16.10.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia, Etiopia

Alue: Santander (Col),

Sidamo (Eth)

Tila: Kachalu (Col)

Lajikkeet: Caturra, Colombia ja Castillo (Col),

Mixed heirloom (Eth)

Kasvukorkeus: 1300 - 1800m (Col),

1600 - 2200m (Eth)

Prosessointi: Washed

“ Pehmeä,
suklaa,
bergamotti.

Tumma espressosekoitus jolla on rikkaan suklainen suutuntuma ja kevyt kaakaon ja tupakan aromi, joka vie mielen syksyiseen aamuun. Keskiaverto hapokkuus, jota korostaa raikkaat sitruunan ja bergamotin maku. Tasainen body, pehmeän samettinen crema ja teemäinen loppumaku. Espresso reseptin suhde on 1:2 (17g kahvia 34g espressoon).

Lisätietoja:

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

SLURP[®]