

We proudly present
this week's dark roast coffee

Holmen Havana

Holmen Coffee

Roaster: Junho Kim

Roasted: 9.10.2018

Details:

Country: Cuba, Uganda, India
Region: Sierra Maestra (Cuba),
near Mt. Elgon (Uganda)
Growing Altitude: 1500-1800 m (Cuba),
1300-2400 m (Uganda),
400-1200 m (India)
Processing: Washed

“ **Dark,
smoky wood,
nutty aftertaste.**

Holmen Havana is made primarily from beans sourced from the south-east of the island of Cuba. Coffee is grown on the steep hills of the Sierra Maestra mountain range, in a unique soil mixture of clay and sand. The area is overlooked by Pico Torquino, and this was the starting point of the Cuban revolution in 1956. This coffee is an absolute rarity, as only a few bags are exported every year. This results in a darkly roasted coffee, with hints of spicy tobacco, nuts, dark chocolate and smokey wood. It's rich and dark flavour is strong, but with a very little bite in the palate and leaves a long-lasting and pleasant aftertaste of nutty chocolate.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Holmen Havana

Holmen Coffee

Paahtaja: Junho Kim

Paahdettu: 9.10.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kuuba, Uganda, Intia
Alue: Sierra Maestra (Kuuba),
Mt. Elgon lähellä (Uganda)
Kasvukorkeus: 1500-1800 m (Kuuba),
1300-2400 m (Uganda),
400-1200 m (Intia)
Prosessointi: Washed

“ **Tumma,
savuinen puu,
pähkinäinen jälkimaku.**

Holmen Havana on erikoiskeitteinen kahvi, joka koostuu lähinnä kuubalaisista pavuista, jotka kasvavat saaren kaakkoispuolella olevan Sierra Maestra vuorialueen jyrkänteillä erikoislaatuissa hiekka ja savisekoitteisessa maassa. Aluetta valvoo Pico Torquino ja se oli Kuuban vallankumouksen alkupaikka vuonna 1956. Holmen Coffeen käyttämä kahvi tältä alueelta on erikoisuus, sillä vain rajoitettu määrä vapautetaan vientiin joka vuosi. Lopputuloksena on tummapaahtoinen kahvi, jossa on mausteisen tupakan, pähkinöiden, tumman suklaan ja savuisen puun makuja. Kahvin rikas ja tumma maku on voimakas, mutta pehmeä ja jättää pitkäkestoisen ja miellyttävän pähkinän jälkimaun.

Lisätietoja:

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

SLURP™