

We proudly present
this week's light roast espresso

El Salvador Urrutia's Estate Coffee S.A. de C.V.

Roger's Coffee

Roaster: Mārtiņš Kubulnieks / Roger Snellman

Roasted: 14.11.2018

Details:

Blend:

Country: El Salvador & Nicaragua

Region: Santa Tecla (El Sal) & Jinotega (Nic)

Farm: Urrutia's Estate Coffee S.A. de C.V.

(El Sal) & Aranjuez (Nic)

Farmer: Dr. Gustavo Adolfo Urrutia Centeno
and family (El Sal)

Varieties: Bourbon, Pacas (El Sal) & Caturra,
Yellow Catuai, Red Catuai (Nic)

Growing Altitude (MASL): 900-1800m

(El Sal) & 1380-1500m (Nic)

Processing: Washed (El Sal) &

Honey process (Nic)

“ Ripe fruits,
raspberry,
cocoa.

We chose to combine the sweetness and dried fruit flavour notes found in the honey processed Nicaraguan coffee with the clear, crisp and smooth milk chocolate flavour notes in the washed El Salvador coffee. This brings you an experience of a sweet, complex, fruity and smooth espresso from Latin America, roasted in Jakobstad!

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen espresson

El Salvador Urrutia's Estate Coffee S.A. de C.V.

Roger's Coffee

Paahtaja: Mārtiņš Kubulnieks / Roger Snellman

Paahdettu: 14.11.2018

Yksityiskohdat:

Sekoitus:

Maa: El Salvador & Nicaragua

Alue: Santa Tecla (El Sal) & Jinotega (Nic)

Tila: Urrutia's Estate Coffee S.A. de C.V.

(El Sal) & Aranjuez (Nic)

Viljelijä: Dr. Gustavo Adolfo Urrutia
Centeno and family (El Sal)

Lajikkeet: Bourbon, Pacas (El Sal) &

Caturra, Yellow Catuai, Red Catuai (Nic)

Kasvukorkeus: 900-1800m (El Sal) &

1380-1500m (Nic)

Prosessointi: Washed (El Sal) &

Honey process (Nic)

“ Kypsää hedelmää,
vadelmaa,
kaakao.

Tässä kahvissa yhdistyy Honey prosessoidun Nicaraguan makeus ja kuivattujen hedelmien maku Washed El Salvadorin puhtaaseen, kirikkaaseen maitosuklaisuuteen. Kokonaisuus on Jakobstadissa paahdettu elämyksellisen makea, kompleksisen hedelmäinen ja pehmeä espresso Latinalaisesta Amerikasta!

Lisätietoja:

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

SLURP[®]