

We proudly present
this week's dark roast espresso

Espresso Barabica

Kaffa Roastery

Roaster: Alan Grosvenor

Roasted: 14.12.2018

Details:

Country: Guatemala 50% Colombia 50%
Region: Huehuetenango / Acevedo, Pitalito, Huila
Farm: La Bolsa / Acevedo farmers group
Farmer: Renardo Lopez / 5 Differen small farmers
Varieties: Caturra / Colombia
Growing Altitude: 1750-1850m
Processing: Washed

“ Plum,
dates,
chocolate.

Half Colombian plum and dates with a
sugarlike sweetness, half Guatemalan
chocolate and dry acidity. That is what a
good coffee is made of.

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Espresso Barabica

Kaffa Roastery

Pahtaja: Alan Grosvenor

Paahdettu: 14.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala 50% Colombia 50%
Alue:Huehuetenango / Acevedo, Pitalito, Huila
Tila: La Bolsa / Acevedo farmers group
Viljelijä: Renardo Lopez / 5 Differen small farmers
Lajikkeet: Caturra / Colombia
Kasvukorkeus: 1750 - 1850m
Prosessointi: Washed

“ Luumu,
taatelia,
suklaa.

Puolet kolumbialaista luumua ja
taatelia sekä sokerimaista makeutta,
puolet guatemalalaista suklaata ja
kuivaa hapokkuutta. Niistä on hyvä
kahvi tehty.

Lisätietoja:

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

SLURP[®]