

We proudly present
this week's dark roast coffee

Nicaragua Jinoteca

Kaffe Obscura

Roaster: Lasse Wuori

Roasted: 11.12.2018

Details:

Country: Nicaragua
Region: Jinoteca
Varieties: Red Catuai
Growing Altitude: 1250-1400m
Processing: Washed

“ Pear,
toffee,
light milk chocolate.

The medium dark roast of this Nicaraguan coffee opens up a world of unique and rich flavours. The first flavours are fruity, with notes of ripe pear, but after cooling, the coffee offers delicious notes of toffee and light chocolate with nuts. The acidity is pleasant and mild, due to the relatively long roast time. Pleasant mouthfeel.

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Nicaragua Jinoteca

Kaffe Obscura

Pahtaja: Lasse Wuori

Paahdettu: 11.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Nicaragua
Alue: Jinoteca
Lajike: Red Catuai
Kasvukorkeus: 1250-1400m
Prosessointi: Washed

“ Päärynä,
toffee,
vaalea maitosuklaa.

Keskitumma paahto avaa tämän Nicaragualaisen kahvin persoonalliset ja täyteläiset sävyt. Alussa makumaailmasta löytyy hedelmäisyyttä, kypsän päärynän sävyjä, mutta hieman jäähtyessään kahvi tarjoaa karamellimaisia toffeen ja vaalean suklaan sekä pähkinän vivahteita. Hapokkuus on suhteellisen pitkästä paahtoajasta johtuen hyvin maltillinen ja miellyttävä. Suutuntumaltaan täyteläinen.

Lisätietoja:

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

SLURP[®]