

We proudly present
this week's light roast coffee

Ethiopia Rocko Mountain

Lehmus Roastery

Roaster: Jussi Tyrisevä

Roasted: 27.12.2018

Details:

Country: Ethiopia
Region: Yirgacheffe, Haricha Woreda, Rocko Mountain
Farm: Co-operative
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1950-2150 m
Processing: Natural

“ Forest berries,
sweet,
floral acidity.

Lehmus Roastery's favourite from the year 2017 does a return. The new Rocko Mountain lot gives a similarly sweet cup as last years coffee. Part of the profits of the raw coffee goes to a non-profit organization called Girls gotta run, who empower girls and young women in Ethiopia through running and education.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme yleisinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

Ethiopia Rocko Mountain

Lehmus Roastery

Pahtaja: Jussi Tyrisevä

Paahdettu: 27.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia
Alue: Yirgacheffe, Haricha Woreda, Rocko Mountain
Tila: Osuuskunta
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 1950-2150m
Prosessointi: Natural

“ Metsämarja,
makea,
kukkainen hapokkuus.

Lehmus Roasteryn vuoden 2017 suosikkikahvi tekee paluun. Uuden sadon Rocko Mountainin kahvi tarjoaa viimevuotiseen tapaan tuttua lempeää makeutta. Osa raakakahvin myynnistä tulleesta tuotosta menee Girls gotta run -nimisen tyttöjen ja nuorten naisten hyvinvointiin keskittyvälle Etiopiassa toimivalle hyväntekeväisyysjärjestölle.

Lisätietoja:

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

SLURP®