

We proudly present  
this week's light roast espresso

# Ruanda Mushonyi

## Punainen Kirahvi

**Roaster:** Tommi Hulkkonen

**Roasted:** 5.2.2019

### Details:

Country: Rwanda  
Varieties: Red Bourbon  
Growing Altitude: 1500-1750  
Processing: washed

“ Orange,  
spicy,  
lingonberry acidity.

In order to create a delicious coffee, the seeds have to be picked, sorted and processed by hand. After this the coffee needs to be roasted in small batches, so that the flavours contained in the coffee are brought to light in the right way. Each roasted batch has to be tasted to be sure of the delicious taste in the final product.

More information:

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

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisen espresson

# Ruanda Mushonyi

## Punainen Kirahvi

**Pahtaja:** Tommi Hulkkonen

**Paahdettu:** 5.2.2019

### Yksityiskohdat:

Maa: Ruanda  
Lajikkeet: Red Bourbon  
Kasvukorkeus: 1500-1750m  
Prosessointi: washed

“ Appelsiini,  
mausteinen,  
puolukkinen hapokkuus.

Hyvän makuisen kahvin luomiseksi kahvin siemenet täytyy poimia, lajitella ja käsitellä käsin. Tämän jälkeen kahvi on paahdettava pienissä erissä, jotta kahvin sisältämät maut tuodaan esille oikein. Jokainen paahdettu erä on maisteltava, jotta lopputuloksen hyvästä mausta voi olla varma.

Lisätietoja:

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

**SLURP®**