

We proudly present  
this week's light filter coffee

# Kolumbia Narino

## Punainen Kirahvi

**Roaster:** Tommi Hulkkonen

**Roasted:** 5.2.2019

### Details:

Country: Colombia  
Region: Acevedo, Huila  
Farm: Finca La Esmeralda  
Varieties: Colombia, castillo  
Growing Altitude: 1700 m  
Processing: washed

“ Cane sugar,  
lime,  
raspberry.

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 vaaleapaahtoisien suodatinkahvin

# Kolumbia Narino

## Punainen Kirahvi

**Paahtaja:** Tommi Hulkkonen

**Paahdettu:** 5.2.2019

### Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia  
Alue: Acevedo, Huila  
Tila: Finca La Esmeralda  
Lajikkeet: Colombia, castillo  
Kasvukorkeus: 1700 m  
Prosessointi: washed

“ Ruokosokeri,  
lime,  
vadelma.

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®**