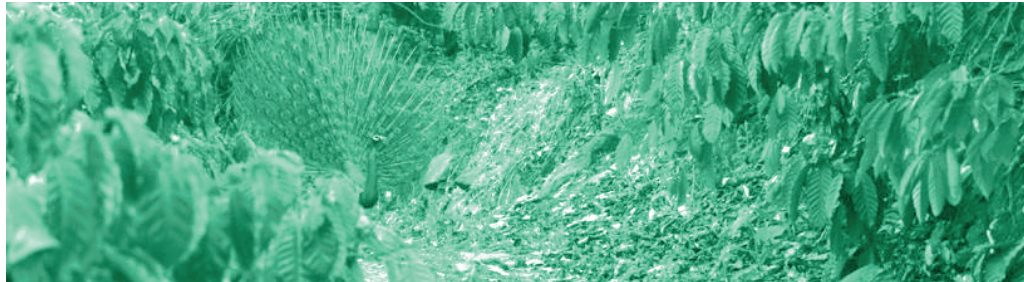


Savoury smoked meat • Black pepper • Dark chocolate



Dark Espresso

India, Attikan estate



A powerful espresso, for curling the toes and awakening the senses in the early morning. This coffee is well roasted to ensure low acidity and intense dark chocolate flavors, layered on a thick crema. Interestingly noted this coffee is processed without electricity as the washing station is inside a tiger preserve. Wild tigers roam the forest as the coffee is picked, processed and then sent out for drying. A well fitting scenario for this heavy espresso.

Country: India

Region: Chikmagalur

Farm: Attikan

Farmer: S. Appaduri & Hamsini Appadury

Varieties: Arabica – Sln.795, Sln.9, Catimor, BBTC-sln, Catura

Growing Altitude: 900-1000m

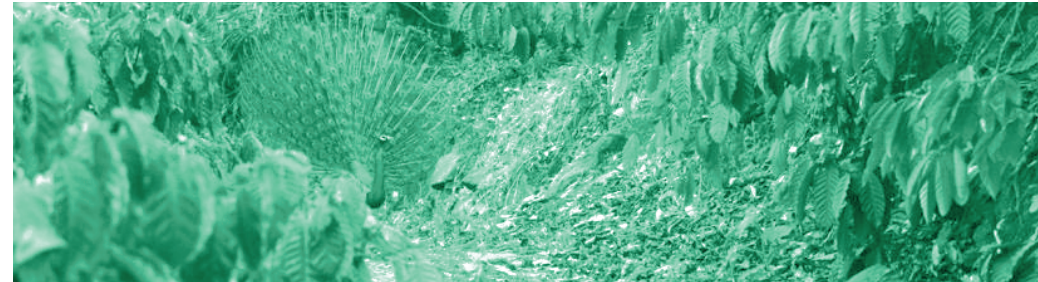
Processing: Washed

Savuinen kuivattu liha • Mustapippuri • Tumma suklaa



Tumma Espresso

India, Attikan estate



Voimakas espresso, joka on täydellinen aistien herättelyyn aamuvarkaisella. Tämä kahvi on paahdettu perusteellisesti varmistaen matalan hapokkuuden sekä intensiiviset tumman suklaan maut. Tämä kahvi on prosessoitu ilman sähköä, sillä pesuasema sijaitsee tiikerien rauhoitusalueen sisällä. Villitiikerit kiertävät metsiä samalla kun kahvia kerätään, prosessoidaan ja valmistellaan kuivattavaksi. Tämä on täydellinen skenaario tähän raskaaseen espressoon.

Maa: Intia

Alue: Chikmagalur

Tila: Attikan

Viljelijä: S. Appaduri & Hamsini Appadury

Lajikkeet: Arabica – Sln.795, Sln.9, Catimor, BBTC-sln, Catura

Kasvukorkeus: 900-1000m

Prosessointi: Washed