

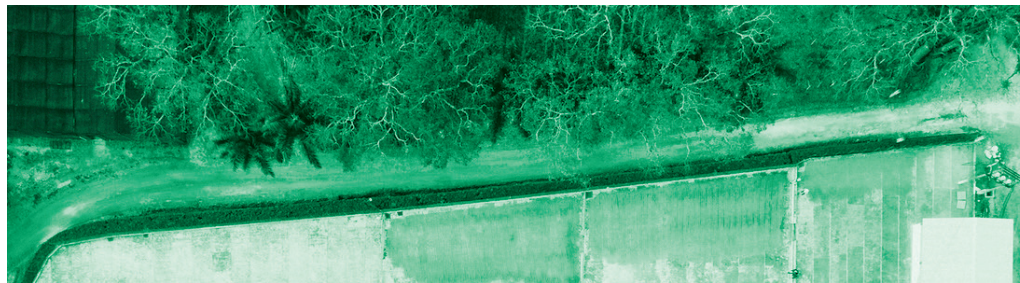
Fruity • Nuts • Milk Chocolate

Hedelmä • Pähkinä • Maitosuklaa

Kahwe

Dark Espresso

Kahwe Dark Espresso



Great taste is above all, the most important thing in a cup of coffee. It must also be fair and ethical. The farmers of this coffee have gotten fair compensation for their work. Respect towards farmers is the most important thing to Kahwe and when you know the coffee is ethical, fair and fresh, you can enjoy your cup free of guilt.

This coffee has some notes of chocolate and nuts due to the 80% Guatemalan beans and the fruity acidity from the 20% Colombia. The coffee has been roasted until near the second crack, so it is not too roasty. The coffees have been roasted separately and combined after.

As a roaster, I respect everyone's unique flavour preferences and don't want to dictate what a perfect coffee should be like. Cultural differences are vast on each continent, but this coffee highlights what I, as a roaster want from an espresso. Thick mouthfeel, low acidity and fresh fruitiness make this blend extremely unique. The flavours of milk chocolate, caramelized almond and cherry sweetness bring to mind a dessert.

Country: Guatemala & Colombia

Region: Huila & Fraijanes

Farm: La Pila Colombia

Farmer: Luis Collazos

Varieties: Castillo, Bourbon, Red Catuai, Yellow Catuai, Pache

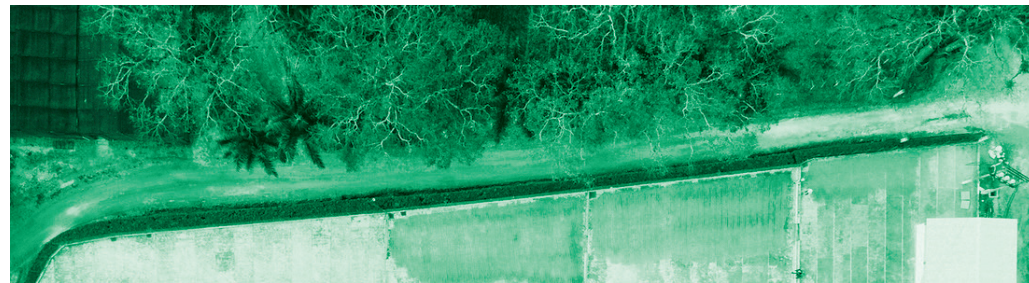
Growing Altitude: 1600 - 1750 m

Processing: Washed

Kahwe

Tumma Espresso

Kahwe Dark Espresso



Kahvikupillisen täytyy ennen kaikkea maistua hyvältä. Sen täytyy myös olla reilua ja eettistä. Tämän kahvin viljelijät ovat saaneet reilun korvauksen kovasta työstään. Kunnioitus viljelijöitä kohtaan on Kahwelle kaikista tärkein asia ja kun kahvin tietää olevan eettistä, reilua sekä tuoretta, voi huoletta nauttia kupillisen milloin tahansa.

Tässä kahvissa maistuu 80% Guatemalan myötä suklaisia ja pähkinäisiä makuja sekä 20% Kolumbian hedelmäistä hapokkuutta. Kahvia ei ole paahdettu aivan second crackiin asti, jolloin paahteisuus ei ole vielä voimakkaimmillaan. Kahvit on paahdettu erikseen ja yhdistetty vasta paahdon jälkeen.

Paahtajana kunnioitan jokaisen yksilöllistä makumaailmaa enkä tahdo sanella, minkälainen täydellisen kahvin tulee olla. Kulttuurilliset erot ovat suuret jokaisella mantereella, mutta tässä kahvissa korostuvat ne asiat, joita itse paahtajana espressolta haluan. Paksu suutuntuma, matala happokkuus ja pirskahteleväinen hedelmäisyys tekevät tästä blendistä uniikin. Tämän kahvin maitosuklaan, karamellisoidun mantelin ja kirsikan makeuden vivahteet tuovat mieleen jälkiruoan.

Maa: Guatemala & Kolumbia

Alue: Huila & Fraijanes

Tila: La Pila Kolumbia

Viljelijä: Luis Collazos

Lajikkeet: Castillo, Bourbon, Red Catuai, Yellow Catuai, Pache

Kasvukorkeus: 1600 - 1750 m

Prosessointi: Washed

Paahdettu: 4/15/19

Paahtaja: Joel Marttala

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 4/15/19

Roaster: Joel Marttala