

Stonefruit • Floral • Acidity



Light Roast

Myllysaari



Have a great cup of our refreshed Myllysaari! Myllysaari is a delicious light coffee with flavours of stone fruits and a hint of grapes. We have recreated Myllysaari as a clear and smooth single origin coffee instead of the blend it was earlier. Since we adore Ethiopian coffee it was a no-brainer to roast this coffee out of a blend of Heirloom Arabica variety, grown by smallholders in Kochere.

Lehmus Roastery is a growing coffee roastery from South-East Finland near the Russian border. We aim to roast great specialty coffee for everyone. Welcome to enjoy the ride with us!

Country: Ethiopia

Region: Yirgacheffe

Farm: Kochere

Farmer: NA

Varieties: Heirloom Arabica varieties

Growing Altitude: 1795-1900

Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Kivihedelmiä • Kukkinen • Hapokas



Vaalea paahto

Myllysaari



Nauti loistavasta kupillisesta uudistunutta Myllysaarta! Myllysaari on herkullinen vaaleapaahtoinen kahvi, jossa on kivihedelmien makuja häivähdyksellä rypäleitä. Loimme Myllysaaren uudelleen kirkkaana ja raikkaana single origin kahvina entisen sekoituksen sijaan. Koska etiopialaiset kahvit ovat lähellä sydäntämme, oli ilmiselvää, että paahtaisimme kahvin kocherelaisten pienviljelijöiden tuottamasta Heirloom Arabica papujen sekoituksesta.

Lehmus Roastery on paahtimo Lappeenrannassa, Kaakkois-Suomessa, lähellä Venäjän rajaa. Tavoitteenamme on luoda loistavia erikoiskahveja kaikille. Toivottavasti nautit makuseikkailusta kanssamme!

Maa: Ethiopia

Alue: Yirgacheffe

Tila: Kochere

Viljelijä: NA

Lajikkeet: Heirloom Arabica varieties

Kasvukorkeus: 1795-1900

Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Lehmus Roastery

Roasted: 5/13/19

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Paahtettu: 5/13/19

Paahtaja: Jussi Tyrisevä