

Morello Cherry • Yoghurt • Funky



Dark Espresso

Funky Pacamara



KAHVI: Funkkaava Pacamara

Jännittävä single origin kahvi Nicaraguasta. Kiinnostava lajike, jolla on uniikki Natural-käsittely, sekä omalaatuinen persoonallisuus. Lopputuloksena on funkkaavin kahvi ikinä. Voimakas hapankirsikan alkumaku, joka tasoittuu kermaiseksi jogurttiseksi bodyksi.

TILA: Finca Limoncillo

171 hehtaarin Finca Limoncillo sijaitsee Matagalpassa Nicaraguassa. Se. on. Jättimäinen! Tilan sijainti on upea, sen sisällä on 9 vesiputousta ja sen omistaa Mierischin perhe, jotka ovat arvostettuja toimijoita Nicaraguassa. Tila tunnetaan kokeellisesta prosessoinnista, lajikkeiden kanssa testaamisesta ja erinomaisesta kahvista.

PAAHTAJA: KeaKoffee

KeaKoffee on meidän tapamme ilmaista itseämme ja kuvastaa kaikkia ihmisiä, jotka ovat olleet osana kahvin matkaa kahvikuppiisi; Viljelijöitä, jotka kasvattavat kahvin, Paahtajaa, joka kehittää aromit ja Baristaa, joka kahvin uuttaa. Olemme niin ylpeitä työstämme KeaKoffeella, ettemme oikein tiedä paljoa muuta kuin... KOFFEETA!

Me näemme unia kahvista, heräämme ajatellen sitä, se on paras ystävämmme....Olemme rakastuneita! Me uskomme että elämä on parhaimmillaan niiden päällisin puolin merkityksettömien hetkien aikana, jolloin on varaa istua ja rakastua esimerkiksi loistavaan kahviin, joten haluamme auttaa tekemään niistä hetkistä vielä hieman nautinnollisempia.

KeaKoffee: #KrazyAboutKoffee
www.keaoffee.com

Country: Nicaragua

Region: Matagalpa

Farm: Finca Limoncillo

Farmer: Dr. Erwin Mierisch

Varieties: Red Pacamara

Growing Altitude:
1200m

Processing:
Funky Natural Process
& Sun-Dried

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

Makea luumu • Sokeriruoko • Karamellisoitu sokeri



Tumma Espresso

Funky Pacamara



KAHVI: Funkkaava Pacamara

Jännittävä single origin kahvi Nicaraguasta. Kiinnostava lajike, jolla on uniikki Natural-käsittely, sekä omalaatuinen persoonallisuus. Lopputuloksena on funkkaavin kahvi ikinä. Voimakas hapankirsikan alkumaku, joka tasoittuu kermaiseksi jogurttiseksi bodyksi.

TILA: Finca Limoncillo

171 hehtaarin Finca Limoncillo sijaitsee Matagalpassa Nicaraguassa. Se. on. Jättimäinen! Tilan sijainti on upea, sen sisällä on 9 vesiputousta ja sen omistaa Mierischin perhe, jotka ovat arvostettuja toimijoita Nicaraguassa. Tila tunnetaan kokeellisesta prosessoinnista, lajikkeiden kanssa testaamisesta ja erinomaisesta kahvista.

PAAHTAJA: KeaKoffee

KeaKoffee on meidän tapamme ilmaista itseämme ja kuvastaa kaikkia ihmisiä, jotka ovat olleet osana kahvin matkaa kahvikuppiisi; Viljelijöitä, jotka kasvattavat kahvin, Paahtajaa, joka kehittää aromit ja Baristaa, joka kahvin uuttaa. Olemme niin ylpeitä työstämme KeaKoffeella, ettemme oikein tiedä paljoa muuta kuin... KOFFEETA!

Me näemme unia kahvista, heräämme ajatellen sitä, se on paras ystävämmme....Olemme rakastuneita! Me uskomme että elämä on parhaimmillaan niiden päällisin puolin merkityksettömien hetkien aikana, jolloin on varaa istua ja rakastua esimerkiksi loistavaan kahviin, joten haluamme auttaa tekemään niistä hetkistä vielä hieman nautinnollisempia.

KeaKoffee: #KrazyAboutKoffee
www.keaoffee.com

Maa: Nicaragua

Alue: Matagalpa

Tila: Finca Limoncillo

Viljelijä: Dr. Erwin Mierisch

Lajikkeet: Red Pacamara

Kasvukorkeus:
1200m

Prosessointi:
Funky Natural Process
& Sun-Dried

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

KeaKoffee

Roasted: 28/05/2019

Roaster: Jordan Wilson

KeaKoffee

Paahdettu: 28/05/2019

Paahdattaja: Jordan Wilson