

Almonds • Orange • Chocolate



# Light Espresso

Amigo



Our Espresso Amigo has been with us for many years..... like a good friend! During all these years, we have been using different kinds of Honduras beans from different regions. Our Amigo has always relied on beans from Honduras because we love the bright notes of grapes and mandarin from the region. Therefore, it can be a bit tricky to use this bean for an espresso but we have found some roasting methods that deliver great results so you can enjoy a beautiful sweet, vibrant and smooth espresso. We recommend to use 19-20g for a double shot and a brewing time around 20s.

**Country:** Honduras**Region:** Marcala**Farm:** El Jilguero**Varieties:** Catuai, Noventa, Lempira, Borbón, icatu, Pacamara, Pache, Novena cojollo blanco, Borbón Amarillo**Growing Altitude:** 1200-1800 m**Processing:** Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®


[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Manteli • Appelsiini • Suklaa



# Vaalea Espresso

Amigo



Meidän Espresso Amigo on kulkenut kanssamme vuosia... Niin kuin hyvä ystävä! Näiden vuosien aikana olemme käyttäneet erilaisia kahvipapuja eri puolilta Hondurasia. Amigo on nojannut Hondurasiin, koska rakastamme paikallisen kahvin raikkaita viinirypäleiden ja mandariinin makuja. Nämä maut voi olla vaikea saada espressoon, mutta olemme löytäneet erityisiä paahtomenetelmiä, joiden myötä pystymme tarjoamaan tämän makean, monipuolisen ja pehmeän espresson. Suosittelemme käyttämään 19-20g double shot espressoon ja 20s uuttoajalla.

**Maa:** Honduras**Alue:** Marcala**Tila:** El Jilguero**Lajikkeet:** Catuai, Noventa, Lempira, Borbón, icatu, Pacamara, Pache, Novena cojollo blanco, Borbón Amarillo**Kasvukorkeus:** 1200-1800 m**Prosessointi:** Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®


[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)