

Cranberry • Brown sugar • Black tea



Light Espresso

Gitwe Natural



The Gitwe washing station is located in the southern end of Rwanda, in the Nyamasheke district. Gitwe was purchased by the Rwanda Trading Company 2 years ago, with the intention of focusing on high quality washed coffees and experimenting with natural coffees. Rwandan coffee is fast becoming one of the worlds most sought after and their new adventures in natural processing are yielding great results.

The new station manager Augustine has been instrumental in implementing a great program for washed and natural coffees. There are around 800 farmers who deliver their cherries to the Gitwe washing station. Gitwe uses a dry fermentation method, which means that the coffee ferments in a tank without water, so there is a bigger concentration of sugar, creating a lot of interesting flavours through fermentation with wild yeast.

Country: Rwanda
Region: Nyamasheke
Estate: Gitwe washing station
Farmer: Small holders in the area
Varieties: Red Bourbon & Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1700-1900 m
Processing: Natural

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

Karpaloo • Ruskea sokeri • Musta tee



Vaalea Espresso

Gitwe Natural



Gitwen pesuasema sijaitsee Etelä-Ruandassa, Nyamasheken alueella. Rwanda Trading Company osti Gitwen 2 vuotta sitten tavoitteenaan tuottaa korkealaatuisia pestyjä kahveja ja kokeellisia Natural-kahveja. Ruandalaisesta kahvista on tulossa maailman kysytyintä ja heidän kokeilunsa Natural-prosessoinnin kanssa ovat tuottaneet loistavia tuloksia. Mikä erottaa Natural-kahvin ja Washed-kahvin? Natural-kahveissa on intensiivisiä marjojen ja hillon makuja, kun taas Washed-kahvit ovat kevyempiä ja raikkaampia mauiltaan.

Tilan johtaja, Augustine on toiminut keskeisessä osassa tilan käsittelyohjelmien luomisessa. Alueella on yhteensä noin 800 tilallista, jotka toimittavat kahvinsa Gitwen pesuasemalle. Gitwe käyttää kuivafermentointia, jolloin kahvi fermentoituu ilman vettä korkeammassa sokeripitoisuudessa. Villihiiva luo kahviin siten kiinnostavia ja uniikkeja makuja.

Maa: Ruanda
Alue: Nyamasheke
Tila: Gitwe washing station
Viljelijä: Alueen pientilalliset
Lajikkeet: Red Bourbon & Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1700-1900 m
Prosessointi: Natural

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blogi

Kaffa Roastery

Roasted: 12/06/2019

Roaster: Mike Akins

Kaffa Roastery

Paahdettu: 12/06/2019

Paahdattaja: Mike Akins

Cranberry • Brown sugar • Black tea



Light Espresso

Gitwe Natural

Kaffa Roastery

Roasted: 12/06/2019

Roaster: Mike Akins



The Gitwe washing station is located in the southern end of Rwanda, in the Nyamasheke district. Gitwe was purchased by the Rwanda Trading Company 2 years ago, with the intention of focusing on high quality washed coffees and experimenting with natural coffees. Rwandan coffee is fast becoming one of the worlds most sought after and their new adventures in natural processing are yielding great results.

The new station manager Augustine has been instrumental in implementing a great program for washed and natural coffees. There are around 800 farmers who deliver their cherries to the Gitwe washing station. Gitwe uses a dry fermentation method, which means that the coffee ferments in a tank without water, so there is a bigger concentration of sugar, creating a lot of interesting flavours through fermentation with wild yeast.

Country: *Rwanda*

Region: *Nyamasheke*

Estate: *Gitwe washing station*

Farmer: *Small holders in the area*

Varieties: *Red Bourbon & Yellow Bourbon*

Growing Altitude: *1700-1900 m*

Processing: *Natural*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Karpaloo • Ruskea sokeri • Musta tee



Vaalea Espresso

Gitwe Natural



Gitwen pesuasema sijaitsee Etelä-Ruandassa, Nyamasheken alueella. Rwanda Trading Company osti Gitwen 2 vuotta sitten tavoitteenaan tuottaa korkealaatuisia pestyjä kahveja ja kokeellisia Natural-kahveja. Ruandalaisesta kahvista on tulossa maailman kysytyintä ja heidän kokeilunsa Natural-prosessoinnin kanssa ovat tuottaneet loistavia tuloksia. Mikä erottaa Natural-kahvin ja Washed-kahvin? Natural-kahveissa on intensiivisiä marjojen ja hillon makuja, kun taas Washed-kahvit ovat kevyempiä ja raikkaampia mauultaan.

Tilan johtaja, Augustine on toiminut keskeisessä osassa tilan käsittelyohjelmien luomisessa. Alueella on yhteensä noin 800 tilallista, jotka toimittavat kahvinsa Gitwen pesuasemalle. Gitwe käyttää kuivafermentointia, jolloin kahvi fermentoituu ilman vettä korkeammassa sokeripitoisuudessa. Villihiiva luo kahviin siten kiinnostavia ja uniikkeja makuja.

Maa: Ruanda

Alue: Nyamasheke

Tila: Gitwe washing station

Viljelijä: Alueen pientilalliset

Lajikkeet: Red Bourbon & Yellow Bourbon

Kasvukorkeus: 1700-1900 m

Prosessointi: Natural

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blogi

Kaffa Roastery

Paahdettu: 12/06/2019

Paahdattaja: Mike Akins