

Down-to-earth • Floral • Sweet

Light Roast

Go'Morron



Some mornings you just need a second cup of coffee, that's why the low acidity. A talkative sidekick for rye bread.

Three famous origin countries in a beautiful harmony. Ethiopia brings floral notes and acidity, while Indonesia brings a unique down-to-earth note. The coffee is crowned with the wide sweetness of Colombia.

Country: Indonesia, Ethiopia, Colombia

Region: Atu Lintang, Limu, Caldas

Farm: Atu Lintang, Haider, San Lorenzo

Farmer: Atu Lintang, Haider Abamencha, San Lorenzo producers group

Varieties: Bourbon, Heirloom, Caturra & Colombia

Growing Altitude: 1600-2000 m

Processing: Giling Basah & Washed

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

Maanläheinen • Kukkinen • Makea

Vaalea paahto

Go'Morron



Joinain aamuina on vain pakko saada toinenkin kupillinen, siksi matala hapokkuus. Reissumiehen puhelias kyytipoika.

Kolme kuuluisaa kahvin alkuperämaata kauniissa harmoniassa. Etiopia tuo makuun kukkaisuutta ja ripauksen hapokkuutta, Indonesia monimuotoista maanläheisyyttä. Koko komeuden täydentää Kolumbian leveä makeus.

Maa: Indonesia, Ethiopia, Colombia

Alue: Atu Lintang, Limu, Caldas

Tila: Atu Lintang, Haider, San Lorenzo

Viljelijä: Atu Lintang, Haider Abamencha, San Lorenzo producers group

Lajikkeet: Bourbon, Heirloom, Caturra & Colombia

Kasvukorkeus: 1600-2000 m

Prosessointi: Giling Basah & Washed

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

Down-to-earth • Floral • Sweet



Light Roast

Go'Morron



Some mornings you just need a second cup of coffee, that us why the low acidity. A talkative sidekick for rye bread.

Three famous origin countries in a beautiful harmony. Ethiopia brings floral notes and acidity, while indonesia brings a unique down-to-earth note. The coffee is crowned with the wide sweetness of Colombia.

Country: *Indonesia, Ethiopia, Colombia*

Region: *Atu Lingtang, Limu, Caldas*

Farm: *Atu Lingtang, Haider, San Lorenzo*

Farmer: *Atu Lingtang, Haider Abamencha, San Lorenzo producers group*

Varieties: *Bourbon, Heirloom, Caturra & Colombia*

Growing Altitude: *1600-2000 m*

Processing: *Giling Basah & Washed*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



Vaalea paahto

Go'Morron

Kaffa Roastery

Paahtettu: 12/06/2019

Paahtaja: Tom Strömsten



Joinain aamuina on vain pakko saada toinenkin kupillinen, siksi matala hapokkuus. Reissumiehen puhelias kyytipoika.

Kolme kuuluisaa kahvin alkuperämaata kauniissa harmoniassa. Etiopia tuo makuun kukkaisuutta ja ripauksen hapokkuutta, Indonesia monimuotoista maanläheisyyttä. Koko komeuden täydentää Kolumbian leveä makeus.

Maa: Indonesia, Ethiopia, Colombia

Alue: Atu Lingtang, Limu, Caldas

Tila: Atu Lingtang, Haider, San Lorenzo

Viljelijä: Atu Lingtang, Haider Abamencha,
San Lorenzo producers group

Lajikkeet: Bourbon, Heirloom, Caturra &
Colombia

Kasvukorkeus: 1600-2000 m

Prosessointi: Giling Basah & Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!