

Caramel • Fruity • Roasty



Dark Espresso

Karjalan Pusu



Karjalan Pusu (The Karelian Kiss) is a special roast to Slurp customers by Lehmus Roastery. This coffee is a dark roasted espresso from the Finca San Jose in El Salvador. The San Jose farm focuses on Bourbon and Pacas Arabica varieties, which are both quite typical to El Salvador. The farm is located between two mountains in 1150 metres above sea level, where the plants grow in extremely fertile volcanic soil near the Guatemalan border. The coffee is farmed on an 80-hectare area.

The ripe coffee berries are peeled the same day they are harvested. After this, the coffee is fermented in water for 2 days. The process is tracked with Brix-indicators to follow the sugar content. The water temperature is also regulated to achieve optimal end results.

After the processing, the coffee is dried on raised beds for 12-15 days. During midday, when it is the hottest outside, the coffee is covered to keep the process as regular as possible. The end result is a sweet coffee with notes of toffee,

Country: El Salvador

Region: Ataco

Farm: Finca San Jose

Farmer: Alberto & Diego Guardia

Varieties: Bourbon Arabica, Pacas Arabica

Growing Altitude: 1150 m

Processing: Semi-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

Karamelli • Hedelmäinen • Paahteinen



Tumma Espresso

Karjalan Pusu



Karjalan Pusu on Lehmus Roasteryn erityisesti Slurpilla paahtama kahvi. Kahvi on tummaksi paahtettu espresso El Salvadorista Finca San Josen tilalta. San Josen tilalla viljellään sekä Bourbon-että Pacas Arabica -kahveja, jotka ovat tyypillisiä lajikkeita El Salvadorissa. Farmi sijaitsee kahden vuoren välissä 1150 metrissä, jossa kahvit kasvavat erittäin hedelmällisessä vulkaanisessa maaperässä lähellä Guatemalan rajaa. Kahvia kasvatetaan 80 hehtaarin alueella. Kypsät kahvimarjat kuoritaan samana päivänä kun ne kerätään. Sen jälkeen kahvit fermentoidaan vedessä kahden vuorokauden ajan. Käsittelyä seurataan Brix-mittareilla sokeripitoisuuden tarkkailun vuoksi: myös veden lämpötilaa säädellään optimaalisen lopputuloksen saamiseksi.

Käsittelyn jälkeen kahvia kuivataan 12-15 päivän ajan nostetuilla pedeillä - kuumimman keskipäivän auringonpaisteen ajan pavut peitetään, jotta prosessi on mahdollisimman tasainen ja lopputuloksena on makea kahvi, jonka aromeista löytyy toffeeta, sitruksisia hedelmiä ja viinirypäleitä.

Maa: El Salvador

Alue: Ataco

Tila: Finca San Jose

Viljelijä: Alberto & Diego Guardia

Lajikkeet: Bourbon Arabica, Pacas Arabica

Kasvukorkeus: 1150 m

Prosessointi: Semi-washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Roasted: 24/06/2019

Roaster: Aki Loiri

Lehmus Roastery

Paahtettu: 24/06/2019

Paahtaja: Aki Loiri

Caramel • Fruity • Roasty



Dark Espresso

Karjalan Pusu



Karjalan Pusu (The Karelian Kiss) is a special roast to Slurp customers by Lehmus Roastery. This coffee is a dark roasted espresso from the Finca San Jose in El Salvador. The San Jose farm focuses on Bourbon and Pacas Arabica varieties, which are both quite typical to El Salvador. The farm is located between two mountains in 1150 metres above sea level, where the plants grow in extremely fertile volcanic soil near the Guatemalan border. The coffee is farmed on an 80-hectare area.

The ripe coffee berries are peeled the same day they are harvested. After this, the coffee is fermented in water for 2 days. The process is tracked with Brix-indicators to follow the sugar content. The water temperature is also regulated to achieve optimal end results.

After the processing, the coffee is dried on raised beds for 12-15 days. During midday, when it is the hottest outside, the coffee is covered to keep the process as regular as possible. The end result is a sweet coffee with notes of toffee,

Country: *El Salvador*

Region: *Ataco*

Farm: *Finca San Jose*

Farmer: *Alberto & Diego Guardia*

Varieties: *Bourbon Arabica, Pacas Arabica*

Growing Altitude: *1150 m*

Processing: *Semi-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

Lehmus Roastery

Roasted: 24/06/2019

Roaster: Aki Loiri

Karamelli • Hedelmäinen • Paahteinen



Tumma Espresso

Karjalan Pusu



Karjalan Pusu on Lehmus Roasteryn erityisesti Slurpilla paahtama kahvi. Kahvi on tummaksi paahtettu espresso El Salvadorista Finca San Josen tilalta. San Josen tilalla viljellään sekä Bourbon-että Pacas Arabica -kahveja, jotka ovat tyypillisiä lajikkeita El Salvadorissa. Farmi sijaitsee kahden vuoren välissä 1150 metrissä, jossa kahvit kasvavat erittäin hedelmällisessä vulkaanisessa maaperässä lähellä Guatemalan rajaa. Kahvia kasvatetaan 80 hehtaarin alueella. Kypsät kahvimarjat kuoritaan samana päivänä kun ne kerätään. Sen jälkeen kahvit fermentoidaan vedessä kahden vuorokauden ajan. Käsittelyä seurataan Brix-mittareilla sokeripitoisuuden tarkkailun vuoksi: myös veden lämpötilaa säädellään optimaalisen lopputuloksen saamiseksi.

Käsittelyn jälkeen kahvia kuivataan 12-15 päivän ajan nostetuilla pedeillä - kuumimman keskipäivän auringonpaisteen ajan pavut peitetään, jotta prosessi on mahdollisimman tasainen ja lopputuloksena on makea kahvi, jonka aromeista löytyy toffeeta, sitruksisia hedelmiä ja viinirypäleitä.

Maa: *El Salvador*

Alue: *Ataco*

Tila: *Finca San Jose*

Viljelijä: *Alberto & Diego Guardia*

Lajikkeet: *Bourbon Arabica, Pacas Arabica*

Kasvukorkeus: *1150 m*

Prosessointi: *Semi-washed*

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®



www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Paahtettu: 24/06/2019

Paahtaja: Aki Loiri