

Chocolate • Nuts • Smooth



Dark Roast

Tumma Itä



Tumma Itä (The Dark East) is the Lehmus Roastery vision of a good Brazilian coffee. The dark roast brings softness and depth into the flavour and lessens the acidity that the Serra Negra Arabica blend typically has as a lighter roast.

Tumma Itä has some of the wonderful features typical to Brazilian coffee. The coffee is sweet with aromas of chocolate and nuts. The mouthfeel is pleasantly soft and the flavours are clear.

This Coffee is a Blend from the farmers in the Minas Gerais area. This Arabica blend has some Natural processed Bourbon, Typica, Catuai, Yellow Bourbon, Maracaturra, Maragogype and Catimor.

Tumma Itä is a friendly greeting straight from Lappeenranta at the east coast!

Country: Brazil

Region: Minas Gerais

Farm: Various farms

Farmer: Various farms

Varieties: Bourbon, Typica, Catuai, Yellow Bourbon, Maracaturra, Maragogype, Catimor

Growing Altitude: 900-1200 m

Processing: Natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Suklainen • Pähkinäinen • Pehmeä



Tumma paahto

Tumma Itä



Tumma Itä on Lehmus Roasteryn näkemys hyvästä brasilialaisesta kahvista. Tummapaahtoisuus tuo makuun pehmeyttä ja syvyyttä ja poistaa Serra Negra -arabica-sekoituksesta sille vaaleampaa ominaisempaa hapokkuutta ja vie kahvin pehmeämpään suuntaan.

Tumman idän maussa on hyviä brasilialaisen kahvin ominaisuuksia: kahvi on makea, aromissa suklaisuutta ja pähkinää. Suutuntuma on miellyttävän pehmeä, maut taas tulevat kirkkaina aistittaviksi.

Kahvi on sekoitus Minas Gerais alueen viljelijöiltä. Arabica-sekoituksesta löytyy natural-käsiteltyä Bourbonia, Typicaa, Catuaita, Yellow Bourbonia, Maracaturraa, Maragogypea ja Catimoria.

Tumma itä on ystävällinen tervehdys suoraan itärajalta Lappeenrannasta!

Maa: Brasilia

Alue: Minas Gerais

Tila: Useita farmeja

Viljelijä: Useita farmeja

Lajikkeet: Bourbon, Typica, Catuai, Yellow Bourbon, Maracaturra, Maragogype, Catimor

Kasvukorkeus: 900-1200 m

Prosessointi: Natural

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Paahdettu: 24/06/2019

Paahdattaja: Aki Loiri

Lehmus Roastery

Roasted: 24/06/2019

Roaster: Aki Loiri

Chocolate • Nuts • Smooth



Dark Roast

Tumma Itä



Tumma Itä (The Dark East) is the Lehmus Roastery vision of a good Brazilian coffee. The dark roast brings softness and depth into the flavour and lessens the acidity that the Serra Negra Arabica blend typically has as a lighter roast.

Tumma Itä has some of the wonderful features typical to Brazilian coffee. The coffee is sweet with aromas of chocolate and nuts. The mouthfeel is pleasantly soft and the flavours are clear.

This Coffee is a Blend from the farmers in the Minas Gerais area. This Arabica blend has some Natural processed Bourbon, Typica, Catuai, Yellow Bourbon, Maracaturra, Maragogype and Catimor.

Tumma Itä is a friendly greeting straight from Lappeenranta at the east coast!

Country: Brazil

Region: Minas Gerais

Farm: Various farms

Farmer: Various farms

Varieties: Bourbon, Typica, Catuai,
Yellow Bourbon, Maracaturra,
Maragogype, Catimor

Growing Altitude: 900-1200 m

Processing: Natural

**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

Suklainen • Pähkinäinen • Pehmeä



Tumma paahto

Tumma Itä



Tumma Itä on Lehmus Roasteryn näkemys hyvästä brasilialaisesta kahvista. Tummapaahtoisuus tuo makuun pehmeyttä ja syvyyttä ja poistaa Serra Negra -arabica-sekoituksesta sille vaaleampaa ominaisempaa hapokkuutta ja vie kahvin pehmeämpään suuntaan.

Tumman idän maussa on hyviä brasilialaisen kahvin ominaisuuksia: kahvi on makea, aromissa suklaisuutta ja pähkinää. Suutuntuma on miellyttävän pehmeä, maut taas tulevat kirkkaina aistittaviksi.

Kahvi on sekoitus Minas Gerais alueen viljelijöiltä. Arabica-sekoituksesta löytyy natural-käsiteltyä Bourbonia, Typicaa, Catuaita, Yellow Bourbonia, Maracaturraa, Maragogypea ja Catimoria.

Tumma itä on ystävällinen tervehdys suoraan itärajalta Lappeenrannasta!

Maa: Brasilia

Alue: Minas Gerais

Tila: Useita farmeja

Viljelijä: Useita farmeja

Lajikkeet: Bourbon, Typica, Catuai,
Yellow Bourbon, Maracaturra,
Maragogype, Catimor

Kasvukorkeus: 900-1200 m

Prosessointi: Natural

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Paahdettu: 24/06/2019

Paahtaja: Aki Loiri