

Chocolate • Juicy • Intense



Light Espresso

Espresso Espirito



The Romão family farm resides in the mountainous area of Patrimônio do Ouro, in the state of Espírito Santo. The region is known for its abundance of precious metals and in particular gold.

The family started farming coffee in the early 1900s and the farm has constantly been upgraded to meet the standards of the time. In the year 2000, the pursuit for the highest quality of coffee kicked into high gear, when the estate acquired peelers, washers, drying patios and fermentation bins.

Today, after 100 years of hard labour, you can enjoy this juicy bodied espresso with chocolate flavours and a hint of cardamom.

Country: Brazil

Region: Patrimônio do Ouro, Espírito Santo

Estate: Romão's

Farmer: Romão Family

Varieties: Yellow Catuai, Red Catuai

Growing Altitude: 930 m

Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

TURUN
KAHVI
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Suklaa • Mehukas • Intensiivinen



Vaalea Espresso

Espresso Espirito



Romãon perheen tila sijaitsee Espirito Santon osavaltiossa Patrimônio do Ouron vuoristoisella alueella. Tämä alue tunnetaan erityisesti runsaasta määrästä arvometalleja, erityisesti kultaa.

Perhe aloitti kahvin viljelemisen 1900-luvun alussa ja tilaa on uudistettu jatkuvasti ajan standardeja vastaavaksi. Vuonna 2000 korkealaatuisen kahvin tavoittelu nousi uuteen ulottuvuuteen, kun tilalle hankittiin laitteita kahvin kuorimiseen, pesuun kuivattamiseen ja fermentaatioon.

Tänä päivänä, 100 vuoden työn jälkeen, voimme nauttia tästä mehukkaasta espressosta, jonka aromissa on suklaata ja ripaus kardemummaa.

Maa: Brasilia

Alue: Patrimônio do Ouro, Espírito Santo

Tila: Romão's

Viljelijä: Romãon perhe

Lajikkeet: Yellow Catuai, Red Catuai

Kasvukorkeus: 930 m

Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

TURUN
KAHVI
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Turun Kahvipaahtimo

Roasted: 24/06/2019

Roaster: August Poutainen

Turun Kahvipaahtimo

Paahdettu: 24/06/2019

Paahdattaja: August Poutainen

Chocolate • Juicy • Intense



Light Espresso

Espresso Espirito



The Romão family farm resides in the mountainous area of Patrimônio do Ouro, in the state of Espírito Santo. The region is known for its abundance of precious metals and in particular gold.

The family started farming coffee in the early 1900s and the farm has constantly been upgraded to meet the standards of the time. In the year 2000, the pursuit for the highest quality of coffee kicked into high gear, when the estate acquired peelers, washers, drying patios and fermentation bins.

Today, after 100 years of hard labour, you can enjoy this juicy bodied espresso with chocolate flavours and a hint of cardamom.

Country: Brazil

Region: Patrimônio do Ouro, Espírito Santo

Estate: Romão's

Farmer: Romão Family

Varieties: Yellow Catuai, Red Catuai

Growing Altitude: 930 m

Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

TURUN
KAHVI
PAAHTIMO

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Turun Kahvipaahtimo

Roasted: 24/06/2019

Roaster: August Poutiainen

Suklaa • Mehukas • Intensiivinen



Vaalea Espresso

Espresso Espirito



Romão'n perheen tila sijaitsee Espirito Santon osavaltiossa Patrimônio do Ouro'n vuoristoisella alueella. Tämä alue tunnetaan erityisesti runsaasta määrästä arvometalleja, erityisesti kultaa.

Perhe aloitti kahvin viljelemisen 1900-luvun alussa ja tilaa on uudistettu jatkuvasti ajan standardeja vastaavaksi. Vuonna 2000 korkealaatuisen kahvin tavoittelu nousi uuteen ulottuvuuteen, kun tilalle hankittiin laitteita kahvin kuorimiseen, pesuun kuivattamiseen ja fermentaatioon.

Tänä päivänä, 100 vuoden työn jälkeen, voimme nauttia tästä mehukkaasta espressosta, jonka aromissa on suklaata ja ripaus kardemummaa.

Maa: Brasilia

Alue: Patrimônio do Ouro, Espirito Santo

Tila: Romão's

Viljelijä: Romão'n perhe

Lajikkeet: Yellow Catuai, Red Catuai

Kasvukorkeus: 930 m

Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

TURUN
KAHVI
PAAHTIMO

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi