

Cacao • Nuts • Flower

Kaakao • Pähkinä • Kukkainen



Dark Espresso

Espresso 7



We have enormous respect for the Italian espresso tradition. Some people think that Italian espressos are just burnt coffee, but this is far from true. Our multiple trips to different parts of Italy have helped us to find some beautiful Italian espressos with a velvety body, complex texture and a gentle bittersweet aftertaste. This particular profile of Italian espresso has been shaped by history and cultural factors. Espresso 7 was born many years ago as a way to honour the Italian espresso. During the years, it has evolved as we are in a continuous search for perfection. In a sip of Espresso 7, you will find notes of hazelnuts, cacao, creamy body and gentle acidity that invites for another cup. We recommend 14-16 grams for a double shot, with 25-30s brewing time. Espresso 7 is an authentic Italian espresso, roasted in Finland!

Country: Blend: Brazil, Cameroon, Nicaragua, Rwanda, El Salvador, Ivory Coast, India

Varieties: 70% Arabica, 30% Robusta

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog



Tumma Espresso

Espresso 7



Meillä on äärimmäinen kunnioitus italialaista espressoperinnettä kohtaan. Jotkut pitävät italialaista espressoa poltettuna kahvina, mutta tämä ei voisi olla kauempana totuudesta. Toistuvat matkamme Italiaan ovat auttaneet meitä maistamaan herkullisia espressoja, joilla on samettinen body, kompleksi rakenne ja pehmeän kitkerä jälkimaku. Tämä kyseinen makuprofiili on muodostunut historian ja kulttuuritekijöiden myötä. Espresso 7 syntyi useita vuosia sitten italialaisen espresson kunniaksi. Kahvi on kehittynyt vuosien varrella, sillä tavoittelemme jatkuvasti täydellisyyttä. Espresso 7:ssä maistat hasselpähkinää, kaakaota, kermaisen bodyn ja kevyen hapokkuuden, joka kutsuu ottamaan toisen kupillisen. Suosittelemme 14-16 grammaa tuplashottiin 25-30s uuttoajalla. Autenttinen italialainen espresso, joka on paahdettu Suomessa!

Maa: Blend: Brasilia, Kamerun, Nicaragua, Ruanda, El Salvador, Norsunluurannikko, Intia

Lajikkeet: 70% Arabica, 30% Robusta

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

Roasted: 05/08/2019

Roaster: Ivan Ore (Juanca)

Cafetoria Roastery

Paahdettu: 05/08/2019

Paahdattaja: Ivan Ore (Juanca)

Cacao • Nuts • Flower



Dark Espresso

Espresso 7



We have enormous respect for the Italian espresso tradition. Some people think that Italian espressos are just burnt coffee, but this is far from true. Our multiple trips to different parts of Italy have helped us to find some beautiful Italian espressos with a velvety body, complex texture and a gentle bittersweet aftertaste. This particular profile of Italian espresso has been shaped by history and cultural factors. Espresso 7 was born many years ago as a way to honour the Italian espresso. During the years, it has evolved as we are in a continuous search for perfection. In a sip of Espresso 7, you will find notes of hazelnuts, cacao, creamy body and gentle acidity that invites for another cup. We recommend 14-16 grams for a double shot, with 25-30s brewing time. Espresso 7 is an authentic Italian espresso, roasted in Finland!

Country: Blend: Brazil, Cameroon, Nicaragua, Rwanda, El Salvador, Ivory Coast, India

Varieties: 70% Arabica, 30% Robusta

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

Roasted: 05/08/2019

Roaster: Ivan Ore (Juanca)

Kaakao • Pähkinä • Kukkainen



Tumma Espresso

Espresso 7



Meillä on äärimmäinen kunnioitus italialaista espressoperinnettä kohtaan. Jotkut pitävät italialaista espressoa poltettuna kahvina, mutta tämä ei voisi olla kauempana totuudesta. Toistuvat matkamme Italiaan ovat auttaneet meitä maistamaan herkullisia espressoja, joilla on samettinen body, kompleksi rakenne ja pehmeän kitkerä jälkimaku. Tämä kyseinen makuprofiili on muodostunut historian ja kulttuuritekijöiden myötä. Espresso 7 syntyi useita vuosia sitten italialaisen espresson kunniaksi. Kahvi on kehittynyt vuosien varrella, sillä tavoittelemme jatkuvasti täydellisyyttä. Espresso 7:ssä maistat hasselpähkinää, kaakaota, kermaisen bodyn ja kevyen hapokkuuden, joka kutsuu ottamaan toisen kupillisen. Suosittelemme 14-16 grammaa tuplashottiin 25-30s uuttoajalla. Autenttinen italialainen espresso, joka on paahdettu Suomessa!

Maa: Blend: Brasilia, Kamerun, Nacaragua, Ruanda, El Salvador, Norsunluurannikko, Intia

Lajikkeet: 70% Arabica, 30% Robusta

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi