

Spicy • Earthy • Light Tobacco



# Dark Espresso

Sumatra Mandheling



This time Kaffe Obscura is offering dark espresso lovers an aged, grade 1 Sumatra Mandheling. This coffee is aged for about 18 months in controlled circumstances. The bags have been stored in dark warehouses in the right humidity and rotated regularly. Aged coffee does not mean that the coffee is old. As green coffee ages, its flavour characteristics change. This Mandheling is very low in acidity, earthy and spicy, with a hint of tobacco. It is excellent for milk-based drinks, but also for plain espresso. We hope you enjoy!

**Country:** Indonesia  
**Region:** Aceh  
**Farm:** Small farmers  
**Farmer:** Local farmers  
**Varieties:** Catimor, Tim-Tim, Ateng, S-lini  
**Growing Altitude:** 1450-1600m  
**Processing:** Semi Washed, Aged

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Mausteinen • Maanläheinen • Kevyen tupakkainen



# Tumma Espresso

Sumatra Mandheling



Tällä kertaa Kaffe Obscura tarjoaa tumman espresson rakastajille kypsytetyn Sumatra Mandhelingin. Tätä kahvia kypsytetään kontrolloiduissa olosuhteissa noin 18 kuukautta. Kahvisäkkejä säilytetään pimeässä varastossa, oikeassa kosteudessa ja käännellään tasaisin väliajoin. Kypsytetty kahvi ei kuitenkaan ole vanhaa kahvia. Kun vihreät kahvipavut kypsyvät, niiden makuprofiili muuttuu. Tällä kahvilla on matala hapokkuus, maanläheisiä ja mausteisia aromeja, ripauksella tupakan makua. Tämä kahvi toimii loistavasti maitopohjaisissa juomissa, mutta sopii hyvin myös espressoon. Toivottavasti nautitte!

**Maa:** Indonesia  
**Alue:** Aceh  
**Tila:** Small farmers  
**Viljelijä:** Paikalliset viljelijät  
**Lajikkeet:** Catimor, Tim-Tim, Ateng, S-lini  
**Kasvukorkeus:** 1450-1600m  
**Prosessointi:** Semi Washed, Aged

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Kaffe Obscura

Roasted: 21/08/2019

Roaster: Lasse Wuori

Paahdettu: 21/08/2019 Kaffe Obscura

Paahdattaja: Lasse Wuori

Mausteinen • Maanläheinen • Kevyen tupakkainen



# Tumma Espresso

Sumatra Mandheling



Tällä kertaa Kaffe Obscura tarjoaa tumman espresson rakastajille kypsytetyn Sumatra Mandhelingin. Tätä kahvia kypsytetään kontrolloiduissa olosuhteissa noin 18 kuukautta. Kahvisäkkejä säilytetään pimeässä varastossa, oikeassa kosteudessa ja käännellään tasaisin väliajoin. Kypsytetty kahvi ei kuitenkaan ole vanhaa kahvia. Kun vihreät kahvipavut kypsyvät, niiden makuprofiili muuttuu. Tällä kahvilla on matala hapokkuus, maanläheisiä ja mausteisia aromeja, ripauksella tupakan makua. Tämä kahvi toimii loistavasti maitopohjaisissa juomissa, mutta sopii hyvin myös espressoon. Toivottavasti nautitte!

**Maa:** Indonesia

**Alue:** Aceh

**Tila:** Small farmers

**Viljelijä:** Paikalliset viljelijät

**Lajikkeet:** Catimor, Tim-Tim, Ateng, S-lini

**Kasvukorkeus:** 1450-1600m

**Prosessointi:** Semi Washed, Aged

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Paahdettu: 21/08/2019 Kaffe Obscura

Paahdattaja: Lasse Wuori

**Spicy • Earthy • Light Tobacco**



# Dark Espresso

*Sumatra Mandheling*



This time Kaffe Obscura is offering dark espresso lovers an aged, grade 1 Sumatra Mandheling. This coffee is aged for about 18 months in controlled circumstances. The bags have been stored in dark warehouses in the right humidity and rotated regularly. Aged coffee does not mean that the coffee is old. As green coffee ages, its flavour characteristics change. This Mandheling is very low in acidity, earthy and spicy, with a hint of tobacco. It is excellent for milk-based drinks, but also for plain espresso. We hope you enjoy!

**Country:** Indonesia

**Region:** Aceh

**Farm:** Small farmers

**Farmer:** Local farmers

**Varieties:** Catimor, Tim-Tim, Ateng, S-lini

**Growing Altitude:** 1450-1600m

**Processing:** Semi Washed, Aged

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**KAFFE OBSCURA**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Kaffe Obscura

Roasted: 21/08/2019

Roaster: Lasse Wuori