

Roaster: Martins Kubulnieks



The Rogers Coffee approach with this coffee is to bring out Colombia's wild nature to your coffee experience. Each batch of 1,5kg, each bean, is treated with extra care in this chocolaty, nutty and creamy Dark espresso roast! Enjoy it as you like and have a nice cup!

If we share it, you
get a free coffee!

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blog

Tumma Espresso

Rogers Coffeen paahdon tavoitteena on tuoda Kolumbian villi olemus kahvielämykseenne. Jokainen 1,5kg paahtoerä, jokainen kahvipapu käsitellään rakkaudella tässä suklaisen pähkinäisessä ja kermaisessa tummassa espressopaahdossa! Nauti siitä miten tahansa haluat!

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blog

Pahtaja: Martins Kubulnieks **Pahdettu:** 02/10/2019 Rogers Coffee

Toffee-pähkinät • Maapähkinävoi • Tumma suklaa



Tumma Espresso

Colombia Dark



Palermo on Huilan alueella Kolumbiassa sijaitseva kunta. Sana Huila tulee Páezin alkuperäiskielen sanasta, joka tarkoittaa valoisia vuoria. Kahvipuut kasvavat Magdalenan joen ja Andien vuoristoihin kuuluvien lumipeitteisten tulivuorten lähistöllä, jotka huolehtivat maaperän runsaasta mineraalipitoisuudesta.

Rogers Coffeen paahdon tavoitteena on tuoda Kolumbian villi olemus kahvielämykseenne. Jokainen 1,5kg paahtoerä, jokainen kahvipapu käsitellään rakkaudella tässä suklaisen pähkinäisessä ja kermasessa tummassa espressopaahdossa! Nauti siitä miten tahansa haluat!

*Maa: Kolumbia
Alue: Huila, Palermo
Pesuasema: Racafe mill
Viljelijä: Pesuaseman kanssa työskentelevät
pienviljelijät
Lajikkeet: Castillo 51%, Caturra 49%
Kasvukorkeus: 1800-2200m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ROGER'S COFFEE

www.slurp.coffee/blogi

Toffee nuts • Peanut butter • Dark chocolate



Dark Espresso

Colombia Dark



Palermo is a municipality located in the northern part of the Huila region of Colombia. The word Huila comes from the indigenous language of Páez, meaning "Luminous mountain". The coffee trees grow close to the Magdalena River and the mountain ranges of the Andes, which have several snow-capped volcanoes that provide the soil with mineral richness.

The Rogers Coffee approach with this coffee is to bring out Colombia's wild nature to your coffee experience. Each batch of 1,5kg, each bean, is treated with extra care in this chocolaty, nutty and creamy Dark espresso roast! Enjoy it as you like and have a nice cup!

*Country: Colombia
Region: Huila, Palermo
Washing Station: Racafe mill
Farmer: Several independent farmers cooperating with the mill
Variety: Castillo 51%, Caturra 49%
Growing Altitude (MASL): 1800 - 2200m
Processing: 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

Rogers Coffee

Roasted: 02/10/2019

Roaster: Martins Kubulnieks