

Dark chocolate • Cocoa beans • Dark sugar



SLURP dark

espresso

Meksiko Coatepec



This dark espresso for Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with the chocolate and caramel notes that are typical to the area. The chocolate is dark, the acidity is low and you even get notes of ripe raisins while drinking this espresso.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Tumma suklaa • Kaakaopapu • Tumma sokeri



SLURP tumma

espresso

Meksiko Coatepec



Lehmus Roasteryn tumma espresso saapuu Etelä-Meksikosta, jossa Coatepecin alueella lukuisat pienviljelijät toimittavat kahvimarjoja kaupungin käsittelyasemille.

Hedelmällinen maaperä runsaine sateineen ja viileät yöt luovat kahville oivalliset kasvuolosuhteet, jotka tuottavat tällä alueella kahviin suklaisia ja karamellisia makuja. Tässä espressossa suklaa maistuu tummana, hapokkuus on kohtuullista ja suussa maistuu jopa kypsät rusinat.

Lehmus Roastery on kahdesti Suomen parhaaksi paahtimoksi äänestetty paahtimo Lappeenrannasta, tuolta idän Monacosta. Toivotamme lesoja kahvihetkiä!

Maa: Meksiko
Alue: Coatepec, Veracruz
Tila: Useat pienviljelijät
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra
Kasvukorkeus: 1000-2000m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roaster: Jussi Tyrisevä
Paahtettu: 29/10/2019
Paahtaja: Jussi Tyrisevä

Roaster: Jussi Tyrisevä
Roasted: 29/10/2019
Lehmus Roastery

Tumma suklaa • Kaakaopapu • Tumma sokeri



SLURP **tumma** **espresso**

Meksiko Coatepec



Lehmus Roasteryn tumma espresso saapuu Etelä-Meksikosta, jossa Coatepecin alueella lukuisat pienviljelijät toimittavat kahvimarjoja kaupungin käsittelyasemille.

Hedelmällinen maaperä runsaine sateineen ja viileät yöt luovat kahville oivalliset kasvuolosuhteet, jotka tuottavat tällä alueella kahviin suklaisia ja karamellisia makuja. Tässä espressossa suklaa maistuu tummana, hapokkuus on kohtuullista ja suussa maistuu jopa kypsät rusinat.

Lehmus Roastery on kahdesti Suomen parhaaksi paahtimoksi äänestetty paahtimo Lappeenrannasta, tuolta idän Monacosta. Toivotamme lesoja kahvihetkiä!

Maa: Meksiko

Alue: Coatepec, Veracruz

Tila: Useat pienviljelijät

Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra

Kasvukorkeus: 1000-2000m

Prosessointi: Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Dark chocolate • Cocoa beans • Dark sugar



SLURP dark espresso

Meksiko Coatapec



This dark espresso for Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatapec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with the chocolate and caramel notes that are typical to the area. The chocolate is dark, the acidity is low and you even get notes of ripe raisins while drinking this espresso.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

*Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
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

Lehmus Roastery

Roasted: 29/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä