

Spicy • Caramelized sugar • Cigar



SLURP midnight

Lauritsala



Coffee with a french roast. This dark, rich and spicy coffee has both the urban chatter of Paris and the down-to-earth feeling of the Lauritsala manor in Lappeenranta. The monsoon-dried bean is perfect for milk-based drinks, but works wonderfully also on its own.

Country: India, Indonesia
Region: Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)
Farm: various smallholders
Varieties: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
Growing Altitude: 1000-1500m (India), 1300-1500m (Ind)
Processing: Natural, Monsoon (India)
Wet-hulled (Ind)

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Mausteinen • Karamellisoitunut sokeri • Sikari



SLURP midnight

Lauritsala



Kahvi ranskalaisella paahdolla. Tummassa ja mausteisen täyteläisessä maussa voi tuntea Pariisin urbaania hälyä, mutta myös Lappeenrannassa sijaitsevan Lauritsalan kartanon hirsiseinän juurevia sävyjä. Monsuunituudessa kuivattu papu sopii kauniisti maitokahvien pohjaksi, mutta avautuu täydellä tuntumalla myös hellästi itsekseen nautittuna.

Maa: Intia, Indonesia
Alue: Malabar (Intia) Aceh, Sumatra (Ind)
Tila: Pienviljelijät
Lajikkeet: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
Kasvukorkeus: 1000-1500m (Intia), 1300-1500m (Ind)
Prosesointi: Natural, Monsoon (Intia)
Wet-hulled (Ind)

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Lehmus Roastery

Roasted: 12/11/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Paahdettu: 12/11/2019

Paahdattaja: Jussi Tyrisevä

Mausteinen • Karamellisoitunut sokeri • Sikari



SLURP *midnight*

Lauritsala



Kahvi ranskalaisella paahdolla. Tummassa ja mausteisen täyteläisessä maussa voi tuntea Pariisin urbaania hälyä, mutta myös Lappeenrannassa sijaitsevan Lauritsalan kartanon hirsiseinän juurevia sävyjä. Monsuunituudessa kuivattu papu sopii kauniisti maitokahvien pohjaksi, mutta avautuu täydellä tuntumalla myös hellästi itsekseen nautittuna.

Maa: Intia, Indonesia

Alue: Malabar (Intia) Aceh, Sumatra (Ind)

Tila: Pienviljelijät

Lajikkeet: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra

Kasvukorkeus: 1000-1500m (Intia), 1300-1500m (Ind)

Prosessointi: Natural, Monsoon (Intia)

Wet-hulled (Ind)

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Paahdettu: 12/11/2019

Paahdattaja: Jussi Tyrisevä

Spicy • Caramelized sugar • Cigar



SLURP *midnight*

Lauritsala



Coffee with a french roast. This dark, rich and spicy coffee has both the urban chatter of Paris and the down-to-earth feeling of the Lauritsala manor in Lappeenranta. The monsoon-dried bean is perfect for milk-based drinks, but works wonderfully also on its own.

Country: India, Indonesia
Region: Malabar (India) Aceh, Sumatra (Ind)
Farm: various smallholders
Varieties: S-795, Kent, Tim-Tim, Caturra
Growing Altitude: 1000-1500m (India),
1300-1500m (Ind)
Processing: Natural, Monsoon (India)
Wet-hulled (Ind)

**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: 12/11/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä