

Chocolate • Sweet • Nuts

Suklaa • Makea • Pähkinä



SLURP dark

Café Futuro



Café Futuro is a traditional dark roasted coffee from Mokkamestarit. It is a blend of Colombian and Brazilian Arabica coffee. It is perfect for both filter coffee and pour over coffee. Roasty, with flavours of chocolate and nuts.

Country: Colombia, Brazil
Region: Tolima (Col), Sul de Minas (Bra)
Farm: Cooperatives
Varieties: Typica
Growing Altitude: 1300-1700m
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



SLURP tumma

Café Futuro



Café Futuro on Mokkamestareiden perinteinen tummapaahdotin luomukahvi. Se on sekoitus kolumbialaisista ja brasilialaisista arabicalaaduista. Kahvi soveltuu hyvin niin suodatin kuin muihin pour over -menetelmiin. Paahteinen, suklainen ja hivenen pähkinäinen vivahde.

Maa: Kolumbia, Brasilia
Alue: Tolima (Kol), Sul de Minas (Bra)
Tila: Osuuskunnat
Lajikkeet: Typica
Kasvukorkeus: 1300-1700 m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Paahtaja: Hannu Paakkinen
Paahtettu: 25/11/2019
Mokkamestarit

Roaster: Hannu Paakkinen
Roasted: 25/11/2019
Mokkamestarit

Suklaa • Makea • Pähkinä



SLURP **tumma**

Café Futuro



Café Futuro on Mokkamestareiden perinteinen tummapaahdotin luomukahvi. Se on sekoitus kolumbialaisista ja brasilialaisista arabicalaaduista. Kahvi soveltuu hyvin niin suodatin kuin muihin pour over -menetelmiin. Paahteinen, suklainen ja hivenen pähkinäinen vivahde.

*Maa: Kolumbia, Brasilia
Alue: Tolima (Kol), Sul de Minas (Bra)
Tila: Osuuskunnat
Lajikkeet: Typica
Kasvukorkeus: 1300-1700 m
Prosessointi: Washed*



**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Chocolate • Sweet • Nuts



SLURP dark

Café Futuro



Café Futuro is a traditional dark roasted coffee from Mokkamestarit. It is a blend of Colombian and Brazilian Arabica coffee. It is perfect for both filter coffee and pour over coffee. Roasty, with flavours of chocolate and nuts.

Country: Colombia, Brazil
Region: Tolima (Col), Sul de Minas (Bra)
Farm: Cooperatives
Varieties: Typica
Growing Altitude: 1300-1700m
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

Mokkamestarit

Roasted: 25/11/2019

Roaster: Hannu Paakkinen