

Nuts • Dark Chocolate • Tobacco



# SLURP midnight espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



You are about to enjoy a Lappeenranta Quarter, are you ready? Sammonlahti is a classic italian style espresso from the hot corners of Sammonlahti. This strong and impressive coffee has a temperament and it almost knocks you out with its power. Drinking this coffee is an experience - like a visit to Sammontori.

Country: Indonesia  
Region: Takengon, Bener Meriah  
Producer: Ketiarara Cooperative  
Farmer: Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)  
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor  
Growing Altitude: 1200-1500m  
Processing: Sun-dried, Semi-washed

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)

Yrtit • Timjami • Suklaa



# SLURP midnight espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



Ketiara on Indonesian ainoa naisten johtama kahvikaupassa toimiva osuuskunta. Heidän omin sanoin: "Meidän intohimomme on jäseniemme tuotto ja hyvinvointi, ostajien ja asiakkaiden tyytyväisyys ja maidemme ja metsiemme suojelu. Me suosimme avointa ja läpinäkyvää kauppaa koko ostoketjussamme."

Maa: Indonesia  
Alue: Takengon, Bener Meriah  
Tuottaja: Ketiarara-osuuskunta  
Viljelijä: Rouva Rahmah (Osuuskunnan puheenjohtaja)  
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor  
Kasvukorkeus: 1200-1500m  
Prosessointi: Sun-dried, Semi-washed

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: 27/11/2019

Roaster: Lasse Wuori

Kaffe Obscura

Paahdettu: 27/11/2019

Paahdattaja: Lasse Wuori

Yrtit • Timjami • Suklaa



# SLURP midnight espresso

Sumatra Mandheling Ketiarara



Ketiara on Indonesian ainoa naisten johtama kahvikaupassa toimiva osuuskunta. Heidän omin sanoin: "Meidän intohimomme on jäseniemme tuotto ja hyvinvointi, ostajien ja asiakkaiden tyytyväisyys ja maidemme ja metsiemme suojele. Me suosimme avointa ja läpinäkyvää kauppaa koko ostoketjussamme."

Maa: Indonesia

Alue: Takengon, Bener Meriah

Tuottaja: Ketiarara-osuuskunta

Viljelijä: Rouva Rahmah (Osuuskunnan puheenjohtaja)

Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor

Kasvukorkeus: 1200-1500m

Prosessointi: Sun-dried, Semi-washed

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

Pääheduttu: 27/11/2019

Päähattaja: Lasse Wuori

**Nuts • Dark Chocolate • Tobacco**



# **SLURP** **midnight** espresso

*Sumatra Mandheling Ketiarra*



You are about to enjoy a Lappeenranta Quarter, are you ready? Sammonlahti is a classic italian style espresso from the hot corners of Sammonlahti. This strong and impressive coffee has a temperament and it almost knocks you out with its power. Drinking this coffee is an experience - like a visit to Sammontori.

*Country: Indonesia  
Region: Takengon, Bener Meriah  
Producer: Ketiarra Cooperative  
Farmer: Mrs. Rahmah (Chairperson of the Cooperative)  
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra, Catimor  
Growing Altitude: 1200-1500m  
Processing: Sun-dried, Semi-washed*

**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: 27/11/2019

Roaster: Lasse Wuori