

Milk Chocolate • Cane sugar • Lemon



SLURP

dark

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



Coffee farming in Papua New Guinea started as late as the 1800s, when the Germans and Brits arrived to the island and grew coffee with the goal of surpassing the Australian market. Nowadays most of the coffee production is on smallholder farms, with a typical size between 1-2 hectares. The farms usually grow other things besides coffee, like fruits and food crops.

Kunjin is a soft espresso with notes of chocolate, roasted sugar and light acidity, roasted by Lehmus Roastery in Lappeenranta.

Country: Papua New Guinea
Region: Western Highlands
Farm: Various smallholder farms
Varieties: Arusha, Typica
Growing Altitude: 1400-1800m
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®

Maitosuklaa • Ruokosokeri • Sitruuna



SLURP

tumma

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



Papua-Uusi-Guinealla on aloitettu kahvinviljely vasta 1800-luvulla, kun saksalaiset ja britit saapuivat saarelle ja kasvattivat kahvia tähtäimenään Australian markkinat. Nykyisin valtaosa tuotannosta syntyy pienviljelijöiden farmeilta, joissa tyypillinen koko on 1-2 hehtaaria. Farmeilla kasvatetaan myös muuta kuin kahvia, kuten hedelmiä ja ruokakasveja.

Lehmus Roasteryn Lappeenrannassa paahtama Kunjin on pehmeä espresso, jonka aromeissa suklaisuutta, paahtettua sokeria ja kevyt hapokkuus.

Maa: Papua-Uusi-Guinea
Alue: Western Highlands
Tila: Alueen pienviljelijät
Lajikkeet: Arusha, Typica
Kasvukorkeus: 1400-1800m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Paahdettu: 09/12/2019 Lehmus Roastery
Paahdattaja: Jussi Tyrisevä

Roaster: Jussi Tyrisevä
Roasted: 09/12/2019 Lehmus Roastery

Maitosuklaa • Ruokosokeri • Sitruuna



SLURP **tumma** **espresso**

Papua Uusi Guinea Kunjin



Papua-Uusi-Guinealla on aloitettu kahvinviljely vasta 1800-luvulla, kun saksalaiset ja britit saapuivat saarelle ja kasvattivat kahvia tähtäimenään Australian markkinat. Nykyisin valtaosa tuotannosta syntyy pienviljelijöiden farmeilta, joissa tyypillinen koko on 1-2 hehtaaria. Farmeilla kasvatetaan myös muuta kuin kahvia, kuten hedelmiä ja ruokakasveja.

Lehmus Roasteryn Lappeenrannassa paahtama Kunjin on pehmeä espresso, jonka aromeissa suklaaisuutta, paahtettua sokeria ja kevyt hapokkuus.

*Maa: Papua-Uusi-Guinea
Alue: Western Highlands
Tila: Alueen pienviljelijät
Lajikkeet: Arusha, Typica
Kasvukorkeus: 1400-1800m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Milk Chocolate • Cane sugar • Lemon



SLURP dark

espresso

Papua Uusi Guinea Kunjin



Coffee farming in Papua New Guinea started as late as the 1800s, when the Germans and Brits arrived to the island and grew coffee with the goal of surpassing the Australian market. Nowadays most of the coffee production is on smallholder farms, with a typical size between 1-2 hectares. The farms usually grow other things besides coffee, like fruits and food crops.

Kunjin is a soft espresso with notes of chocolate, roasted sugar and light acidity, roasted by Lehmus Roastery in Lappeenranta.

*Country: Papua New Guinea
Region: Western Highlands
Farm: Various smallholder farms
Varieties: Arusha, Typica
Growing Altitude: 1400-1800m
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: 09/12/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä