

Stone fruits • Milk Chocolate • Lemon



SLURP light

espresso

Nicaragua Xarisma



We selected this perky and lively coffee from the Nueva Segovia region in Nicaragua, especially for these cold, dark winter moments. This coffee is quite acidic with notes of stone fruits. This coffee will perk you up in the dark and gloomy days and keeps your mind refreshed. I sometimes like to have acidic, lively coffees as it refreshes both the head and the heart of this roaster. Delicious, high-quality coffee is our privilege, so let's enjoy it. :)

*Country: Nicaragua
Region: Nueva Segovia
Farm: Smallholders of the area
Varieties: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai
Growing Altitude: 1450-1650m
Processing: Washed*

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kivihedelmät • Maitosuklaa • Sitruuna



SLURP vaalea

espresso

Nicaragua Xarisma



Tähän kylmään, pimeään ja talviseen hetkeen valitsimme pirteän sekä eläväisen kahvin Nicaraguan Nueva Segovia -alueelta. Kahvi on melko hapokas ja siinä korostuvat kivihedelmien vivahteet. Tämä kahvi piristää pimeinä ja synkinä päivinä ja pitää mielen virkeänä. Välillä tahdon nauttia kahvini hapokkaana ja eläväisenä, koska se virkistää myös paahtajan mieltä sekä sydäntä. Laadukas ja hyvänmakuinen kahvi on meille etu-oikeus. Nauttikaamme siitä. :)

*Maa: Nicaragua
Alue: Nueva Segovia
Tila: Alueen pienviljelijät
Lajikkeet: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai
Kasvukorkeus: 1450-1650m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

Kahwe

Roasted: 11/12/2019

Roaster: Joel Marttala

Kahwe

Paahdettu: 11/12/2019

Paahuttaja: Joel Marttala

Kivihedelmät • Maitosuklaa • Sitruuna



SLURP vaalea espresso

Nicaragua Xarisma



Tähän kylmään, pimeään ja talviseen hetkeen valitsimme pirteän sekä eläväisen kahvin Nicaraguan Nueva Segovia -alueelta. Kahvi on melko hapokas ja siinä korostuvat kivihedelmien vivahteet. Tämä kahvi piristää pimeinä ja synkinä päivinä ja pitää mielen virkeänä. Välillä tahdon nauttia kahvini hapokkaana ja eläväisenä, koska se virkistää myös paahtajan mieltä sekä sydäntä. Laadukas ja hyvänmakuinen kahvi on meille etu-oikeus. Nauttikaamme siitä. :)

Maa: Nicaragua

Alue: Nueva Segovia

Tila: Alueen pienviljelijät

Lajikkeet: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai

Kasvukorkeus: 1450-1650m

Prosessointi: Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHVE

www.slurp.coffee/blogi

Kahve

Paahtettu: 11/12/2019

Paahtaja: Joel Marttala

Stone fruits • Milk Chocolate • Lemon



SLURP light espresso

Nicaragua Xarisma



Kahwe

Roasted: 11/12/2019

Roaster: Joel Marttala

We selected this perky and lively coffee from the Nueva Segovia region in Nicaragua, especially for these cold, dark winter moments. This coffee is quite acidic with notes of stone fruits. This coffee will perk you up in the dark and gloomy days and keeps your mind refreshed. I sometimes like to have acidic, lively coffees as it refreshes both the head and the heart of this roaster. Delicious, high-quality coffee is our privilege, so let's enjoy it. :)

Country: Nicaragua

Region: Nueva Segovia

Farm: Smallholders of the area

Varieties: Catimor, Catuai, Yellow Catuai, Red Catuai

Growing Altitude: 1450-1650m

Processing: Washed

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

Kahwe

www.slurp.coffee/blog