

Dark chocolate • Caramel • Nuts



SLURP

medium

espresso

Kimpinen



Kimpinen is a modern medium roast espresso for lovers of creamy espressos with notes of nuts. The flavour is beautiful and when enjoyed with milk, the dark chocolate notes transform into a soft milk chocolate.

Kimpinen is a neighbourhood-coffee from the award-winning Lehmus Roastery. Among other things, Kimpinen has the Lappenranta water tower, that has a view all the way to Vyborg.

Country: Brazil & Papua New Guinea
Region: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)
Farm: Various smallholder farms
Varieties: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)
Growing Altitude: 1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)
Processing: Natural (Bra) Washed (PNG)

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

Tumma suklaa • Karamelli • Pähkinä



SLURP

medium

espresso

Kimpinen



Kimpinen on moderni keskipaahtoinen espresso pehmeän kerman ja pähkinäisen espresson ystävälle. Maku on sanalla sanoen kaunis, maidon kanssa nautittuna Kimpinen antaa tilaa ja tummansuklainen aromi muuttuu maitosuklaiseksi.

Kimpinen on palkitun Lehmus Roasteryn kaupunginosa-sarjan kahvi. Kimpisessä sijaitsee muun muassa Lappeenrannan vesitorni, josta näkee jopa Viipuriin asti.

Maa: Brasilia & Papua-Uusi-Guinea (PNG)
Alue: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)
Tila: Alueen pienviljelijät
Lajikkeet: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)
Kasvukorkeus: 1100 m (Bra) 1400-1800 m (PNG)
Prosessointi: Natural (Bra) Washed (PNG)

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blog

Lehmus Roastery

Paahtettu: 10/12/2019

Paahtaja: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Roasted: 10/12/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

SLURP®

SLURP®

Tumma suklaa • Karamelli • Pähkinä



SLURP **medium** **espresso**

Kimpinen



Kimpinen on moderni keskipaahtoinen espresso pehmeän kermaisen ja pähkinäisen espresson ystävälle. Maku on sanalla sanoen kaunis, maidon kanssa nautittuna Kimpinen antaa tilaa ja tummansuklainen aromi muuttuu maitosuklaiseksi.

Kimpinen on palkitun Lehmus Roasteryn kaupunginosa-sarjan kahvi. Kimpisessä sijaitsee muun muassa Lappeenrannan vesitorni, josta näkee jopa Viipuriin asti.

*Maa: Brasilia & Papua-Uusi-Guinea (PNG)
Alue: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)
Tila: Alueen pienviljelijät\$
Lajikkeet: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)
Kasvukorkeus: 1100 m (Bra) 1400-1800 m (PNG)
Prosessointi: Natural (Bra) Washed (PNG)*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Dark chocolate • Caramel • Nuts



SLURP

medium

espresso

Kimpinen

Roasted: 10/12/2019



Kimpinen is a modern medium roast espresso for lovers of creamy espressos with notes of nuts. The flavour is beautiful and when enjoyed with milk, the dark chocolate notes transform into a soft milk chocolate.

Kimpinen is a neighbourhood-coffee from the award-winning Lehmus Roastery. Among other things, Kimpinen has the Lappenranta water tower, that has a view all the way to Vyborg.

Country: Brazil & Papua New Guinea
 Region: South Minas (Bra) Wahgi Valley (PNG)
 Farm: Various smallholder farms
 Varieties: Arabica Blend (Bra), Arusha, Blue Mountain, San Ramon Arabica (PNG)
 Growing Altitude: 1100m (Bra) 1400-1800m (PNG)
 Processing: Natural (Bra) Washed (PNG)

Roaster: Jussi Tyrisevä

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

If we share it, you
 get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog