

Toffee • Dark Chocolate • Black Currant



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate is one of the oldest estates in Mbeya. It was started by German settlers in 1971. Wild animals frequent the farm, adding natural fertilization to the land and creating an ecosystem which supports the wildlife. Ripe coffee cherries are de-pulped and then fermented for 3-4 days. The coffee is then washed and dried on raised African beds for 14-16 days. The parchment coffee is constantly turned to ensure consistency and covered at night and during the hottest part of the day. The coffee is then bagged and stored in a cool store room for reconditioning. Enjoy!

Country: Tanzania
Region: Manyara, Karatu
Farm: Karatu Coffee Estate
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1600-1800m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Toffee • Tumma suklaa • Mustaherukka



SLURP tumma

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate on yksi vanhimmista kahvituloista Mbeyassa. Saksalaiset uudisasukkaat perustivat tilan vuonna 1971. Villieläimet vierailevat tilan alueella usein, tuoden luonnollista lannoitetta maaperään ja edesauttaen ekosysteemin muodostumista. Kypsiin marjojen hedelmäliha poistetaan ja niitä fermentoidaan 3-4 päivää. Sen jälkeen kahvi pestään ja kuivataan korotetuilla pedeillä 14-16 päivän ajan. Kahvia käännellään tasaisin väliajoin tasaisen laadun varmistamiseksi ja kahvi peitetään öisin ja päivän kuumimpien hetkien ajaksi. Tämän jälkeen kahvi pussitetaan ja säilytetään viileässä varastossa. Nauti!

Maa: Tansania
Alue: Manyara, Karatu
Tila: Karatu Coffee Estate
Lajikkeet: Kent
Kasvukorkeus: 1600-1800m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Toffee • Tumma suklaa • Mustaherukka



SLURP tumma

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate on yksi vanhimmista kahviviloista Mbeyassa. Saksalaiset uudisasukkaat perustivat tilan vuonna 1971. Villieläimet vierailevat tilan alueella usein, tuoden luonnollista lannoitetta maaperään ja edesauttaen ekosysteemin muodostumista. Kypsiä marjoja hedelmäliha poistetaan ja niitä fermentoidaan 3-4 päivää. Sen jälkeen kahvi pestään ja kuivataan korotetuilla pedeillä 14-16 päivän ajan. Kahvia käännellään tasaisin väliajoin tasaisen laadun varmistamiseksi ja kahvi peitetään öisin ja päivän kuumimpien hetkien ajaksi. Tämän jälkeen kahvi pussitetaan ja säilytetään viileässä varastossa. Nauti!

*Maa: Tanzania
Alue: Manyara, Karatu
Tila: Karatu Coffee Estate
Lajikkeet: Kent
Kasvukorkeus: 1600-1800m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Record Coffee Company
Roasted: 26/12/2019
Roaster: Jesse Parkkali

Toffee • Dark Chocolate • Black Currant



SLURP dark

Tanzania Karatu Estate



Karatu Estate is one of the oldest estates in Mbeya. It was started by German settlers in 1971. Wild animals frequent the farm, adding natural fertilization to the land and creating an ecosystem which supports the wildlife. Ripe coffee cherries are de-pulped and then fermented for 3-4 days. The coffee is then washed and dried on raised African beds for 14-16 days. The parchment coffee is constantly turned to ensure consistency and covered at night and during the hottest part of the day. The coffee is then bagged and stored in a cool store room for reconditioning. Enjoy!

*Country: Tanzania
Region: Manyara, Karatu
Farm: Karatu Coffee Estate
Varieties: Kent
Growing Altitude: 1600-1800m
Processing: Washed*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog