

Dark chocolate • Spices • Nutty



# SLURP midnight

India Monsoon Malabar



Our India Monsoon Malabar comes from several farmers in the Chikmagalur district, located in Karnataka state in South West India. Monsooning is a process unique to India and it results in a low acidity cup that many coffee drinkers prefer.

Country: India  
Region: Karnataka  
Farm: Karadykan Estate  
Varieties: Kents, Catimor, Selection 9, S795  
Growing Altitude: 1100-1200m  
Processing: Natural

Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer really dark roasts and without any acidity in the taste. In the cup you will find really dark chocolate with some hints of spices and nuts. Since the bean is extremely soft and low density, we roast it really gently.

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Mausteinen • Pähkinäinen • Suklaa



# SLURP midnight

India Monsoon Malabar



Meidän India Monsoon Malabar tulee useilta pienviljelijöiltä Chikmagalurin piiristä, Karnatakan alueelta Lounais-Intiasta. Monsoon-käsittely on Intialle yksilöllinen prosessointitapa, joka luo monille kahvinjuojille mieluisan matalahapokkuuksisen kahvin.

Maa: Intia  
Alue: Karnataka  
Tila: Karadykan Estate  
Lajikkeet: Kents, Catimor, Selection 9, S795  
Kasvukorkeus: 1100-1200m  
Prosessointi: Natural

Monsoon Malabar on mielestämme erittäin hyvä kahvi tummapaahtoisten ystäville. Meidän tavoitteemme on luoda pehmeä kupillinen kahvia, jonka maussa korostuu mausteet, pähkinät ja suklaa. Koska Monsoon-pavut ovat erittäin pehmeitä ja kevyitä, paahdamme pavut hellävaraisesti matalassa lämpötilassa.

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Inka Paahtimo

Paahdettu: 7.1.2020

Paahdaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Roasted: 7.1.2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

**Mausteinen • Pähkinäinen • Suklaa**



# SLURP midnight

*India Monsoon Malabar*



Meidän India Monsoon Malabar tulee useilta pienviljelijöiltä Chikmagalurin piiristä, Karnatakan alueelta Lounais-Intiasta. Monsoon-käsittely on Intialle yksilöllinen prosessointitapa, joka luo monille kahvinjuojille mieluisan matalahapokkuuksisen kahvin.

Monsoon Malabar on mielestämme erittäin hyvä kahvi tummapaahtoisten ystäville. Meidän tavoitteemme on luoda pehmeä kupillinen kahvia, jonka maussa korostuu mausteet, pähkinät ja suklaa. Koska Monsoon-pavut ovat erittäin pehmeitä ja kevyitä, paahdamme pavut hellävaraisesti matalassa lämpötilassa.

*Maa: Intia*

*Alue: Karnataka*

*Tila: Karadykan Estate*

*Lajikkeet: Kents, Catimor, Selection 9, S795*

*Kasvukorkeus: 1100-1200m*

*Prosessointi: Natural*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

Inka Paahtimo

Paahdettu: 7.1.2020

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

**SLURP®**

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

**Dark chocolate • Spices • Nutty**



# **SLURP** **midnight**

*India Monsoon Malabar*



Our India Monsoon Malabar comes from several farmers in the Chikmagalur district, located in Karnataka state in South West India. Monsooning is a process unique to India and it results in a low acidity cup that many coffee drinkers prefer.

*Country: India  
Region: Karnataka  
Farm: Karadykan Estate  
Varieties: Kents, Catimor, Selection 9, S795  
Growing Altitude: 1100-1200m  
Processing: Natural*

Monsoon Malabar is a really good fit for those who prefer really dark roasts and without any acidity in the taste. In the cup you will find really dark chocolate with some hints of spices and nuts. Since the bean is extremely soft and low density, we roast it really gently.

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**INKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Inka Paahtimo**

**Roasted: 7.1.2020**

**Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio**