

Oreo's • Red berries • Soft citrus



Ethiopia Sisay Tetemke



In the Swiss Water process, coffee is decaffeinated without chemicals. The caffeine is dissolved carefully into water, while protecting the original flavour of the coffee. This Ethiopian coffee from the Sidamo area is a perfect example of the traditional flavours of the area despite being decaffeinated. You can find the delicious chocolate and berry character with soft citrus notes. We have roasted this coffee to be an especially delicious filter coffee, that also brews some amazing and tasty espresso cups.

Country: Ethiopia
Region: Sidamo
Farmer: Exporter Sisay Tetemke
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1600-1900 m
Processing: Swiss Water Decaf

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

Oreo-keksi • Punaisia marjoja • Pehmeä sitrus



Ethiopia Sisay Tetemke



Swiss Water prosessoinnissa kofeiini poistetaan kahvista täysin ilman kemikaaleja. Kofeiini liuotetaan kahvipavuista varovasti veteen kahvin omaa makua suojellen. Tämä Sidamon alueella kasvanut etiopialainen kahvi esittelee kofeiinittomuudestaan huolimatta loistavasti kahvin omaa suklaista ja marjaisaa luonnetta, josta on myös aistittavissa pehmeää sitrushedelmää. Olemme paahtaneet kahvin toimimaan erityisen hyvin suodatinkahvina, mutta siitä onnistuu myös uutta uskottoman maistuvia espressoja.

Maa: Etiopia
Alue: Sidamo
Viljelijä: Exporter Sisay Tetemke
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 1600-1900 m
Prosessointi: Swiss Water Decaf

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Joonas Markkanen Paahdettu: 05/02/2020 Paahdattaja: Joonas Markkanen

Roaster: Joonas Markkanen Roasted: 05/02/2020 Kahiwa Coffee Roasters

Oreo-keksi • Punaisia marjoja • Pehmeä sitrus



SLURP decaf

Ethiopia Sisay Tetemke



Swiss Water prosessoinnissa kofeiini poistetaan kahvista täysin ilman kemikaaleja. Kofeiini liuotetaan kahvipavuista varovasti veteen kahvin omaa makua suojellen. Tämä Sidamon alueella kasvanut etiopialainen kahvi esitteleeekin kofeiinittomuudestaan huolimatta loistavasti kahvin omaa suklaista ja marjaisaa luonnetta, josta on myös aistittavissa pehmeää sitrushedelmää. Olemme paahtaneet kahvin toimimaan erityisen hyvin suodatinkahvina, mutta siitä onnistuu myös uutta uskomattoman maistuvia espressoja.

*Maa: Etiopia
Alue: Sidamo
Viljelijä: Exporter Sisay Tetemke
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 1600-1900 m
Prosessointi: Swiss Water Decaf*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blogi

Oreo's • Red berries • Soft citrus

SLURP decaf

Ethiopia Sisay Tetemke



In the Swiss Water process, coffee is decaffeinated without chemicals. The caffeine is dissolved carefully into water, while protecting the original flavour of the coffee. This Ethiopian coffee from the Sidamo area is a perfect example of the traditional flavours of the area despite being decaffeinated. You can find the delicious chocolate and berry character with soft citrus notes. We have roasted this coffee to be an especially delicious filter coffee, that also brews some amazing and tasty espresso cups.

Country: Ethiopia
Region: Sidamo
Farmer: Exporter Sisay Tetemke
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 1600-1900 m
Processing: Swiss Water Decaf

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog