

Nougat • Dried Banana • Creamy



# SLURP medium

Nawin Yaesorkoo



This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming speciality grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for speciality coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand  
Region: Chiang Ra  
Farm: Nawin Yaesorkoo  
Farmer: Nawin Yaesorkoo  
Varieties: Catuai, Typica  
Growing Altitude: 1300m  
Processing: Honey

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

Nougat • Kuivattu Banaani • Kermainen



# SLURP medium

Nawin Yaesorkoo



Tämä kahvi tulee pohjois-Thaimaasta. Maassa, joka tunnetaan matalalaatuisesta Robustasta, nuoret sukupolvet ovat alkaneet viljelemään erikoiskahvilaatuja Arabica-kahveja. Nuoret viljelevät kahvia intohimolla, koska he näkevät kahvin viljelemisen realistisena tulevaisuudensuunnitelmana, eikä vain pakon sanelemana ammattina. Tämä intohimo ja omistautuminen tekevät Thaimaasta mielenkiintoisen alkuperämaan. Tästä syystä olemme innoissamme, että saamme paahtaa ja esitellä Nawin Yaesorkoon kahvin teille. Paahtoimme kahvin korostaaksemme sen kuivatun banaanin, kermanen nougatin ja suklaan aromeja.

Maa: Thaimaa  
Alue: Chiang Ra  
Tila: Nawin Yaesorkoo  
Viljelijä: Nawin Yaesorkoo  
Lajikkeet: Catuai, Typica  
Kasvukorkeus: 1300m  
Prosessointi: Honey

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

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

Paahdettu: 05/02/2020

Paahdattaja: Joonas Markkanen

Kahiwa Coffee Roasters

Kahiwa Coffee Roasters

Kahiwa Coffee Roasters

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Joonas Markkanen

**Nougat • Kuivattu Banaani • Kermainen**



# SLURP medium

*Nawin Yaesorkoo*



Tämä kahvi tulee pohjois-Thaimaasta. Maassa, joka tunnetaan matalalaatuisesta Robustasta, nuoret sukupolvet ovat alkaneet viljelemään erikoiskahvilaatuisia Arabica-kahveja. Nuoret viljelevät kahvia intohimolla, koska he näkevät kahvin viljelemisen realistisena tulevaisuudensuunnitelmana, eikä vain pakon sanelemana ammattina. Tämä intohimo ja omistautuminen tekevät Thaimaasta mielenkiintoisen alkuperämaan. Tästä syystä olemme innoissamme, että saamme paahtaa ja esitellä Nawin Yaesorkoon kahvin teille. Paahdoimme kahvin korostaaksemme sen kuivatun banaanin, kermaisen nougatin ja suklaan aromeja.

*Maa: Thaimaa  
Alue: Chiang Ra  
Tila: Nawin Yaesorkoo  
Viljelijä: Nawin Yaesorkoo  
Lajikkeet: Catuai, Typica  
Kasvukorkeus: 1300m  
Prosessointi: Honey*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

**KAHIWA**  
COFFEE ROASTERS

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

**Nougat • Dried Banana • Creamy**

# SLURP medium

Nawin Yaesorkoo



This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming speciality grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for speciality coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand  
Region: Chiang Ra  
Farm: Nawin Yaesorkoo  
Farmer: Nawin Yaesorkoo  
Varieties: Catuai, Typica  
Growing Altitude: 1300m  
Processing: Honey

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