

Cocoa bean • Dark Chocolate • Dark brown sugar

Kaakaopapu • Tumma suklaa • Tumma sokeriruoko



SLURP midnight espresso

Meksiko Coatepec



This midnight espresso from Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with chocolate and caramel notes, that are typical to the area. In this espresso, you can taste strong notes of dark chocolate.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®



SLURP midnight espresso

Meksiko Coatepec



Lehmus Roasteryn tosi tumma espresso saapuu Etelä-Meksikosta, jossa Coatepecin alueella lukuisat pienviljelijät toimittavat kahvimarjoja kaupungin käsittelyasemille.

Maa: Meksiko
Alue: Coatepec, Veracruz
Tila: Useat pienviljelijät
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra
Kasvukorkeus: 1000-2000m
Prosessointi: Washed

Hedelmällinen maaperä runsaine sateineen ja viileät yöt luovat kahville oivalliset kasvuolosuhteet, jotka tuottavat täällä alueella kahviin suklaisia ja karamellisia makuja. Tässä espressossa maistuu vahvasti tumma suklaa.

Lehmus Roastery on kahdesti Suomen parhaaksi paahtimoksi äänestetty paahtimo Lappeenrannasta, tuolta idän Monacosta. Toivotamme lesoja kahvihetkiä!

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Lehmus Roastery

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Paahtettu: 18/02/2020

Paahtaja: Jussi Tyrisevä

Kaakaopapu • Tumma suklaa • Tumma sokeriruoko

Lehmus Roastery

Paahtettu: 18/02/2020

Paahtaja: Jussi Tyrisevä



SLURP midnight espresso

Meksiko Coatepec



Lehmus Roasteryn tosi tumma espresso saapuu Etelä-Meksikosta, jossa Coatepecin alueella lukuisat pienviljelijät toimittavat kahvimarjoja kaupungin käsittelyasemille.

Hedelmällinen maaperä runsaine sateineen ja viileät yöt luovat kahville oivalliset kasvuolosuhteet, jotka tuottavat tällä alueella kahviin suklaisia ja karamellisia makuja. Tässä espressossa maistuu vahvasti tumma suklaa.

Lehmus Roastery on kahdesti Suomen parhaaksi paahtimoksi äänestetty paahtimo Lappeenrannasta, tuolta idän Monacosta. Toivotamme lesoja kahvihetkiä!

Maa: Meksiko

Alue: Coatepec, Veracruz

Tila: Useat pienviljelijät

Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra

Kasvukorkeus: 1000-2000m

Prosessointi: Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Cocoa bean • Dark Chocolate • Dark brown sugar

Lehmus Roastery

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Jussi Tyrisevä



SLURP **midnight** **espresso**

Meksiko Coatepec



This midnight espresso from Lehmus Roastery is from South-Mexico, where multiple smallholders in the Coatepec region deliver their coffee berries to the city washing stations.

The fertile soil with plenty of rain and cool nights create wonderful conditions for coffees with chocolate and caramel notes, that are typical to the area. In this espresso, you can taste strong notes of dark chocolate.

Lehmus Roastery is a roastery from Lappeenranta, the Monaco of the East, that has been selected as Finland's Best Roastery twice. We wish you brag-worthy coffee moments!

*Country: Mexico
Region: Coatepec, Veracruz
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1000-2000m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog