

SLURP organic espresso #139



Honduras, Organic Espresso

Tumma suklaa · Karamelli · Pähkinä

Tämä kahvi espressona on todella pehmeä, matalahappoinen, mukavan suklainen aromiltaan. Sopii erinomaisesti myös maitokahvien pohjaksi. Pehmeänä espressona soveltuu mainiosti suodatinkahviksi eri menetelmillä valmistaen ja pressopannuun. Kahvi on paahtoasteeltaan hieman vaaleampi espressopaahto, jotta kahvin parhaat aromit tulee esiin

Paahtimo Papu Oy

Ristopekka Piirainen

13/05/2020

Maa: Honduras
Alue: Lempira
Tila: Cooperative Asociacion de Productores de Café San Andres
Viljelijä: Osuuskunnan 127 viljelijää
Lajikkeet: Catuai, Lempira, Icatu, Ovata, Parainema, IHC 90, Typica, Caturra
Kasvukorkeus: 1100–1900 m
Prosessointi: Washed

SLURP organic espresso #139



Honduras, Organic Espresso

Dark chocolate · Caramel · Nuts

Prepared as an espresso, this coffee is extremely soft with low acidity and a pleasant chocolate aroma. Ideal as a base for milk coffees. This being a soft espresso, it works well as filter coffee, prepared using different methods, as well as in a cafetiere. This variety represents a slightly lighter espresso roast, which brings out the coffee's best aromas.

Paahtimo Papu Oy

Ristopekka Piirainen

13/05/2020

Country: Honduras
Area: Lempira Farm:
Cooperative Asociacion de Productores de Café San Andres
Producer: 127 cooperative farmers
Variety: Catuai, Lempira, Icatu, Ovata, Parainema, IHC 90, Typica, Caturra
Height: 1100–1900 m
Processing: Washed