

SLURP original Vaalea espresso #139



Kesäinen kajo

Hedelmäinen · Lime · Marjaisa

Terveisiä Lappeenrannasta! Kesän kajo on Suomen parhaaksi paahtimoksi 2020 äänestetyn Lehmus Roasteryn tulevaa kesää alustava herkullinen kahvi Etiopiasta Keffan alueelta. Kahvi saapuu pienten kylien eli Tegan ja Tulan mukaan nimensä saaneelta farmilta, jossa poimitaan sekä etiopialaisia kahvilajikkeita että villinä kasvavaa metsäkahvia – farmi sijaitsee suojellulla alueella.

Kahvissa on mukavaa hapokkuutta, herkullista marjaisaa ja hedelmää makua sekä raikasta hapokkuutta. Mukavia kahvihetkiä!

Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

12/05/2020

Maa: Etiopia

Alue: Keffa

Tila: Tega and Tula Specialty Coffee Farm

Lajikkeet: Keffa-villimetsäkahvia sekä etiopialaisia lajikkeita kuten 74110, 74112, 74140, 75227, 7454, ja 74165

Kasvukorkeus: 1693–1860 m

Prosessointi: Washed

SLURP original Light espresso #139



Shimmer of the Summer

Fruity · Lime · Berry flavour

Greetings from Lappeenranta! Lehmus Roastery, voted the best roastery in Finland in 2020, kicks off the summer with Kesän Kajo, a delicious coffee from the Keffa region in Ethiopia. This coffee has been brought to us from a farm named after the small villages of Tega and Tula, in which both Ethiopian coffee varieties and wild forest coffee are picked. The farm is located in a protected area. The coffee's delicious berry and fruit flavours combine perfectly with its fresh acidity. We wish you enjoyable coffee moments!

Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

12/05/2020

Country: Etiopia

Region: Keffa

Farm: Tega and Tula Specialty Coffee Farm

Varieties: Keffa wild forest coffee and ethiopian varieties like 74110, 74112, 74140, 75227, 7454, and 74165

Growing Altitude: 1693–1860 m

Processing: Washed