

SLURP organic filter #140



Indonesia Raja Gayo

Yrttinen • Mausteinen • Suklainen

Luomuviljelty kahvi on peräisin pohjoisen Aceh'n alueella. Kasvualue on 900–1300 metriä merenpinnasta. Kahvipensaat kasvavat seetripuiden varjossa, joka maistuu myös kahvin ryhdikkäässä luonteessa. Kahvin käsittelyssä on paikallinen piirre, giling basah-terminä kutsuttu märkäpesu. Kahvin tuoksussa kanelia, seetripuuta ja tummaa suklaata. Kahvissa on miellyttävä, rustiikkinen ja yrttinen maku. Pirteä hapokkuus, pehmeä suutuntuma.

Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

26/05/2020

Maa: Indonesia

Alue: Aceh

Tila: Alueen osuuskunnat

Lajikkeet: Bourbon, Catimor, Caturra, Typica

Kasvukorkeus: 900–1300 m

Prosessointi: Wet hulled

SLURP organic filter #140



Indonesia Raja Gayo

Herbal • Spices • Chocolaty

This organic coffee comes from northern parts of Aceh. It has grown at 900–1300 meter above sea level. Coffee trees are growing in shade under the cedar trees, which you can taste in the vigorous character of the coffee. This coffee is processed using local wet process method called "giling basah". You can smell some cinnamon, cedar and dark chocolate. Coffee has crisp acidity, soft mouthfeel and nice, rustic and herbal taste.

Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

26/05/2020

Country: Indonesia

Region: Aceh

Farm: Co-operatives of the area

Varieties: Bourbon, Catimor, Caturra, Typica

Growing Altitude: 900–1300 m

Processing: Wet hulled