

SLURP original

Vaalea espresso #144



Tauko

Kaakao · Kuiva aprikoosi · Limonadin hapokkuus

Tauko on yksi vanhoista klassikoistamme. Kahvi on vaaleapahtoinen, keskitäyteläinen ja mukavan hapokas kahvisekoitus. Sekoitusta johtaa kukkainen ja hedelmäinen etiopialainen. Tasapainoisuus ja synergia on peräisin makeasta guatemalalaisesta. Trion täydentää kolumbialainen papu, joka antaa voimaa makuprofiiliin. Pidä tauko!



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Maa: Guatemala, Etiopia, Kolumbia
Alue: Huehuetenango (Guatemala), Guji (Etiopia), San Lorenzo (Kolumbia)
Tila: La Bolsa (Guatemala), Arafasa Trading (Etiopia), San Lorenzo (Kolumbia)
Viljelijä: Maria Vides (Guatemala), Lukuisia pientilallisia (Etiopia), San Lorenzo groupin pienviljelijät (Kolumbia)
Lajikkeet: Mixed (Guatemala), Heirloom (Etiopia), Caturra (Kolumbia)
Kasvukorkeus: 1600m-2200m
Prosessointi: Fully washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original

Light espresso #144



Tauko

Cacao · Dry apricot · Lemonade acidity

Tauko is a one of our good old classics. The coffee is light-roasted, medium-body and comfortably acidic filter coffee blend. The blend is led by a floral and fruity, Ethiopian. Balance and synergy are the responsibility of round and sweet Guatemala. The trio is complemented by Colombia, which gives strength to the flavor profile of the traditional coffee. Have a break, have a Tauko.



KAFFA ROASTERY

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Guatemala, Ethiopia, Colombia
Region: Huehuetenango (Guatemala), Guji (Ethiopia), San Lorenzo (Colombia)
Farm: La Bolsa (Guatemala), Arafasa Trading (Ethiopia), San Lorenzo (Colombia)
Farmer: Maria Vides (Guatemala), Multiple smallholders (Ethiopia), San Lorenzo group smallholders (Colombia)
Varieties: Mixed (Guatemala), Heirloom (Ethiopia), Caturra (Colombia)
Growing Altitude: 1600m-2200m
Processing: Fully washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee