

SLURP original medium espresso #144



Dominican Republic Cesar Ros

Pähkinäsuiklaa · Marsipaani · Vanilja

Vuoristoinen, laaksoinen ja trooppinen ilmasto tarjoavat loistavat kasvuolosuhteet tälle kahville, joka tulee Dominikaanisesta Tasavallasta, Barahonan alueelta. Cesar Ros viljelee kahviaan vuoristossa, joka on pienen Polo kaupungin lähellä. Tämä on kahden kahvin sekoitus. Kahvissa on pähkinän ja suklaan vivahteita. Lisäksi jälkimaussa on marsipaanin sekä vaniljan vivahteita, jonka pehmeyttä tasapainoittaa hedelmäisyys



Kahwe

Joel Marttala

Maa: Dominikaaninen tasavalta

Alue: Polo, Barahona

Tila: Los Lirios

Viljelijä: Cesar Ros

Lajikkeet: Typica

Kasvukorkeus: 900–1100 m

Prosessointi: Washed natural

SLURP original medium espresso #144



Dominican Republic Cesar Ros

Nut chocolate · Marzipan · Vanilla

Tropical climate of Barahona region offers perfect growing conditions for this coffee from the Dominican Republic. Cesar Ros is growing coffee in a mountain area next to a little village called Polo. This is a blend of two coffees offering hints of peanuts and chocolate. You can also find some marzipan and vanilla in the aftertaste with balancing fruitiness.



Kahwe

Joel Marttala

Country: Dominican Republic
Region: Polo, Barahona region.
Farm: Los Lirios
Farmer: Cesar Ros
Varieties: Typica
Growing Altitude: 900–1100 m
Processing: Washed, natural

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee