

# SLURP original midnight espresso #146



## Slurp Midnight Espresso

**Turve · Paahdettu sokeri ·**

Brasilialaisen erikoiskahvin paahtaminen tälle tasolle voi kuulostaa alkuun hieman oudolta, mutta tässä tapauksessa se on toteutettavissa. Tämän papuerän pavut ovat tarpeeksi kovia kestämään korkeat paahtolämpötilat säilyttäen makuarominsa. Tässä kahvissa voit maistaa ripauksen turvetta ja paahdettua sokeria.



### **Helsingin Kahvipaahtimo**

Benjamin Andberg

Alue: Cerrado Mineiro  
Tila: Fazenda Santa Cecília  
Viljelijä: Pedro Veloso  
Lajikkeet: Lukuisia lajikkeita  
Kasvukorkeus: 1100 m  
Prosessointi: Pulped natural

**SLURP®**

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original midnight espresso #146



## Slurp Midnight Espresso

**Peat · Roasted sugar ·**

Roasting a Brazilian specialty coffee to this level might sound odd at first, but in this case it is doable. The beans of this particular lot are hard enough to withstand the temperature and still have taste in them. In this coffee you can taste hints of peat and roasted sugar.



### **Helsingin Kahvipaahtimo**

Benjamin Andberg

Country: Brazil  
Region: Cerrado Mineiro  
Farm: Fazenda Santa Cecília  
Farmer: Pedro Veloso  
Varieties: Multiple varieties  
Growing Altitude: 1100 m  
Processing: Pulped natural

**SLURP®**

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee