

SLURP original midnight espresso #149



Slurp Midnight espresso

Tumma suklaa · Rusina · Paahdettu sokeri

Ugandassa on vahvaa potentiaalia tuottaa upeita kahveja: viljava, tuliperäinen maaperä, runsaat sateet ja mahtava kansa.

Valitettavasti maa on tunnettu paremmin robustastaan, mutta onneksi viimeisen vuosikymmenen aikana arabican tuotanto on alkanut kasvattamaan osuuttaan. Osana ongelmaa on ollut myös läpinäkyvyyden puute Ugandan kahvimarkkinoilla. Onneksi löysimme yhteistyökumppanin, jonka tavoitteena on muuttaa markkinoita: Great Lakes Coffee. Se on pieni perheyrittäjä, joka on keskittynyt kahvien hankintaan ja välittämiseen. Heidän tavoitteenaan on tehdä kahvin hankinnasta ja myynnistä 100% läpinäkyvää sekä jäljitettävää.



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Maa: Uganda

Alue: Mount Revenzori

Viljelijä: Pientilallisia

Lajikkeet: Mixed heirloom

Kasvukorkeus: 1200–1400 m

Prosessointi: natural

SLURP original midnight espresso #149



Slurp Midnight espresso

Dark chocolate · Raisins · Roasted sugar

Uganda has all the potential to produce amazing coffee; fertile, volcanic soil, plenty of rainfall and smart people. Unfortunately the country has mostly been known from its Robusta, but happily, over the last decade, Arabica production has started to boom as well. Part of the problem has also been a lack of transparency in Ugandan coffee trading. Luckily, we found a partner who is on a mission to change this: Great Lakes Coffee. They are a small family-owned green coffee sourcing and exporting company. Their goal is to make coffee sourcing and exporting 100% transparent and traceable.



Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

Country: Uganda

Region: Mount Revenzori

Farmer: Smallholders

Varieties: Mixed heirloom

Growing Altitude: 1200–1400 m

Processing: natural