

SLURP original light espresso #150



Syksyn Sävy

Vihreä omena · Makea · Sitrus

Syksyn sävy on kuin lämmin syysilta: pehmeä, makea, herkullinen ja kaunis. Etiopialaiselta Shanteweynan tilalta tuleva kahvi kasvaa erityisen korkealla, yli 1900 metrissä, mikä tuottaa erityisen makeita aromeita kahvipapuun. Shanteweynan tilan omistajat, veljekset Asefa ja Mulugeta Dukamo työllistävät kylänsä alueella valtaosin naisia.

Lehmus Roastery on lappeenrantalainen kahvipaahtimo, joka on valittu kolmesti Suomen parhaaksi paahtimoksi Helsinki Coffee Festivaleilla.



Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

Alue: Sidama Zone, Bensa, Shantawene village

Tila: Shanteweyna

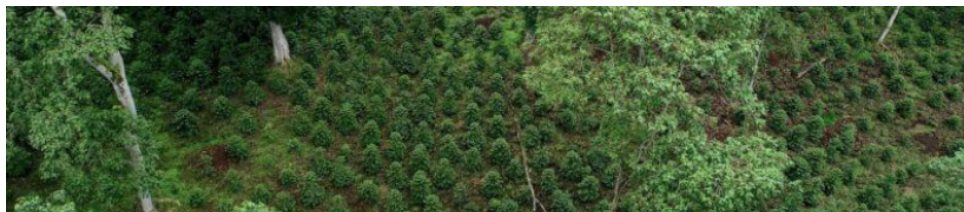
Viljelijä: Asefa & Mulugeta Dukamo

Lajikkeet: Mikicho, Setami, Herloom Arabica

Kasvukorkeus: 1900 - 2217 m

Prosessointi: Natural

SLURP original light espresso #150



Syksyn Sävy

Green apple • Sweet • Citrus

Syksyn Sävy (Autumn Shade) is like a warm autumn night: soft, sweet, delicious and beautiful. This coffee from the Ethiopian Shenteweyna farm grows in exceptionally high altitudes, over 1900 meters, which creates really sweet flavors into the beans. The brothers who own the farm, Asefa and Mulugeta Dukamo, are hiring mostly women from their village and the neighbouring areas.

Lehmus Roastery from Lappeenranta has been awarded three times as the best roastery in Finland at the Helsinki Coffee Festival.



Lehmus Roastery

Jussi Tyrisevä

Country: Ethiopia

Region: Sidama Zone, Bensa, Shantawene village

Farm: Shenteweyna

Farmer: Asefa & Mulugeta Dukamo

Varieties: Mikicho, Setami, Herloom Arabica

Growing Altitude: 1900 - 2217 m

Processing: Natural