

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



CUBA SERRANO SUPERIOR

COUNTRY: CUBA, REGION: SIERRA MAESTRA
VARIETY: TYPICA

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON
24.8.2016

SUGAR CANE
SMOKINESS OF A CUBAN CIGAR
A LONG AND SWEET AFTERTASTE

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1000-1200m

"Hot like Cuban rhythm, spicy like Cuban cigars, strong as Cuban rum. Serrano Superior from Cuba a real rarity!"

Compared to other coffees from the Caribbean, the Serrano Superior grows at a relatively low altitude, which combined with a wet processing lends the coffee its rich and soft aroma. Owing to the excellent roast by Kaffe Obscura, one can sense sugar cane and the smokiness of handrolled Cuban cigars in the coffee. A long and sweet aftertaste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



CUBA SERRANO SUPERIOR

MAA: KUUBA, ALUE: SIERRA MAESTRA
LAJIKE: TYPICA

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ
24.8.2016

SOKERIRUOKOA
KUUBALAISEN SIKARIN SAVUISUUTTA
PITKÄ JA MAKEA JÄLKIMAKU

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1000-1200m

"Hot like Cuban rhythm, spicy like Cuban cigars, strong as Cuban rum. Serrano Superior from Cuba a real rarity!"

Verrattuna muihin Karibian alueen kahveihin Serrano Superior kasvaa suhteellisen alhaalla, mikä yhdessä märän prosessoinnin kanssa, antaa kahville rikkaan ja pehmeän aromin. Kaffe Obscuran erinomaisessa paahdossa kahvissa on aistittavissa sokeriruokoa ja kuubalaista käsin käärityn sikarin savuisuutta. Pitkä ja makea jälkimaku.