

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



KENYA KIAMABARA

COUNTRY: KENYA, REGION: NYERI, CO-OPERATIVE: KIAMABARA
LOT: SMALL LOT 25, VARIETIES: SL28 & SL34

PUNAINEN KIRAHVI

ROASTED ON
2.11.2016

BLACK CURRANT
RASPBERRY
GRAPEFRUIT

ROASTER
Tommi Hulkkonen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1600m

The Kiamabara mill located at the foot of Mt. Kenya works as a co-operative. The region's small farms deliver their coffees to the mill, where they are processed and sold. The rich soil and good climate of the old volcano combined with careful processing make for an intensive tasting coffee. In the roast from Punainen Kirahvi, one can find black currants, berries and even grapefruit.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



KENYA KIAMABARA

MAA: KENIA, ALUE: NYERI, OSUUSKUNTA: KIAMABARA
ERÄ: PIENERÄ 25, LAJIKKEET: SL28 & SL34

PUNAINEN KIRAHVI

PAAHTOPÄIVÄ
2.11.2016

MUSTAHERUKKA
VADELMA
GREIPPI

PAAHTAJA
Tommi Hulkkonen

PROSESOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1600m

Mount Kenyan juurella sijaitseva Kiamabaran mylly toimii osuuskuntaperiaatteella. Alueen pienviljelijät toimittavat kahvinsa myllylle, jossa ne käsitellään ja myydään. Entisen tulivuoren viljava maaperä ja sopiva ilmasto, yhdessä huolellisen käsittelyn kanssa luovat intensiivisen makuisen kahvin. Punaisen Kirahvin paahdossa mausta voi löytää mustaherukkaa, marjoja ja jopa greippiä.