

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA EXCELSO

COUNTRY: KOLUMBIA, REGION: CUNDINAMARCA
VARIETIES: CASTILLO, CATURRA, COLOMBIA, TYPICA
CERTIFICATES: ORGANIC, RAINFOREST ALLIANCE

MOKKAPUU

ROASTED ON
30.11.2016

CREAMY BODY
CLEAR MOUTHFEEL
FRUITY SWEETNESS

ROASTER
Tuomas Sandroos

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1600-1750m

The Colombia Excelso from Mokkapuu is organically grown at an altitude of 1600-1750 meters. It is a world-renowned handpicked Arabica coffee. Because of this coffee, the region's coca and poppy plantations were replaced with organic coffee. Growing coffee provides the inhabitants with security regarding food and education about sustainable farming, which also goes under the protection of rainforests. The soft and dark roast is especially good as an espresso. The taste is charmingly rich in aroma and fruity sweet. A creamy body and a clear mouthfeel.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA EXCELSO

MAA: KOLUMBIA, ALUE: CUNDINAMARCA
LAJIKKEET: CASTILLO, CATURRA, COLOMBIA, TYPICA
SERTIFIointi: LUOMU, RAINFOREST ALLIANCE

MOKKAPUU

PAAHTOPÄIVÄ
30.11.2016

KERMAINEN RUNKO
PUHDAS SUUTUNTUMA
HEDELMÄISTÄ MAKEUTTA

PAAHTAJA
Tuomas Sandroos

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1600-1750m

Mokkapuun Colombia Excelso on luonnonmukaisesti 1600-1750 metrin korkeudessa kasvatettu ja käsinpoimittu maailmankuulu arabica-kahvi. Tämän kahvin ansiosta alueen koka- ja unikkoviljelykset korvattiin luomukahvin viljelyllä. Kahvin viljelyn ohjelma tarjoaa asukkaille ruokaturvan sekä opetusta kestävästä viljelytaidosta. Viljely kuuluu myös sademetsäsuojelun piiriin. Pehmeä tumma paahto toimii erittäin hyvin espressona. Maku on valloittavan rikasarominen ja makean hedelmäinen. Kermainen body ja puhdas suutuntuma.