

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COSTA RICA TARRAZU LA PARRITILLA NATURAL

COUNTRY: COSTA RICA, REGION: SAN JOSÉ, TARRAZU, FARM: LA PARRITILLA
FARMER: WILLIAM MORA MORENO
VARIETIES: CATUAI, CATURRA, GRADING: SHB

MOKKAMESTARIT

ROASTED ON
7.2.2017

DRIED FRUITS
LINGERING AFTERTASTE
VELVETY MOUTHFEEL

ROASTER
Hannu Paakkinen

PROCESSING
Natural

GROWING ALTITUDE
1500-1700m

The Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural coffee comes from the city of San José in the Tarrazu coffee region of Costa Rica. On the La Parritilla estate at an altitude of 1500-1700 meters the coffee is grown by William Mora Moreno. The coffee is an extremely high quality Costa Rican natural processed coffee, which is rarely found in Finland. The roast from Mokkamestarit for this coffee is very light. One can clearly sense the Natural processing, which also lends the coffee a strong fruity flavour.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COSTA RICA TARRAZU LA PARRITILLA NATURAL

MAA: COSTA RICA, ALUE: SAN JOSÉ, TARRAZU, TILA: LA PARRITILLA
VILJELIJÄ: WILLIAM MORA MORENO
LAJIKKEET: CATUAI, CATURRA, LAATULUOKITUS: SHB

MOKKAMESTARIT

PAAHTOPÄIVÄ
7.2.2017

KUIVATTUA HEDELMÄÄ
VIIPYVÄ JÄLKIMAKU
SAMETTINEN SUUTUNTUMA

PAAHTAJA
Hannu Paakkinen

PROSESOINTI
Natural

KASVUKORKEUS
1500-1700m

Costa Rica Tarrazu La Parritilla Natural -kahvi tulee San José'n kaupungista Tarrazun kahvialueelta Costa Ricasta. La Parritilla tilalla kahvi kasvaa 1500-1700 metrin korkeudessa ja viljelijänä toimii William Mora Moreno. Kahvi edustaa todella korkealaatuista costaricalaista Natural-prosessoitua kahvia, joka on melko harvinaisia Suomessa. Mokkamestareiden paahtoaste kahville on erittäin vaalea. Kahvista aistii selkeästi sen Natural-prosesoinnin, joka antaa myös voimakkaan hedelmäisen maun.