

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## MEXICO SHG LA FLAMENGO

ORIGIN: JALTENANGO, CHIAPAS, MEXICO, VARIETIES: CATURRA & BOURBON  
CERTIFICATE: ORGANIC

### KEAKOFFEE

ROASTED ON  
11.7.2017

SWEET  
FLORAL  
CHOCOLATY

**ROASTER**  
Jordan Wilson

**PROCESSING**  
Washed

**GROWING ALTITUDE**  
1200-1800m

Mexico SHG La Flamengo is a typical high quality, certified organic coffee from Mexico. The Chiapas region is located close to the border of Guatemala in the same mountainous region as Guatemala's best known coffee region, Huehuetenango. In the dark roast from KeaKoffee, sweetness, slight florality and chocolate are pronounced. Even though the roast is dark, the mouthfeel is relatively light and summery.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## MEXICO SHG LA FLAMENGO

ALUE: JALTENANGO, CHIAPAS, LAJIKE: CATURRA & BOURBON  
SERTIFIointi: ORGANIC

### KEAKOFFEE

PAAHTOPÄIVÄ  
11.7.2017

MAKEA  
KUKKAINEN  
SUKLAINEN

**PAAHTAJA**  
Jordan Wilson

**PROSESSI**  
Pesty

**KASVUKORKEUS**  
1200-1800m

Mexico SHG La Flamengo on tyypillinen korkealaatuinen luomusertifioitu kahvi Meksikosta. Chiapasin alue sijaitsee Guatemalan rajalla samalla vuoristovyöhykkeellä kuin Guatemalan tunnetuin kahviaalue Huehuetenango. KeaKoffeen tummassa paahtossa kahvin maussa korostuu makeus sekä hento kukkaisuus ja suklaa. Vaikka paahto on tumma, kahvin suutuntuma on verraten kevyt ja kesäinen.