

Milk Chocolate • Nuts • Raisins



Dark Espresso

Dark Espresso Brazil 80% Uganda 20%



Chocolate is, in my opinion, the best flavour you are able to get out from a darker roast espresso. I also want my dark espresso to have a smooth body. These both factors made me use a Brazilian pulped natural coffee. To increase the chocolate sweetness I added 20% of Ugandan washed arabica from Kawacom farmer group. The 80/20 blend works perfectly with milk but don't hesitate to try it as an espresso! I hope that you and your taste buds will like it!

Country: Brazil / Uganda
Region: Minas Gerais / Mt. Elgon
Farm: Fazenda Passeio / Sipi Falls washing station
Farmer: Adolfo Henrique Vieira Ferreira / Kawacom Farmer Group
Varieties: Yellow Catuai, Mundo Novo, Acaia / SL 14 & SL 28
Growing Altitude: 1200m / 1600-1900m
Processing: Pulped Natural / Washed

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Maitosuklaa • Pähkinä • Rusina



Tumma Espresso

Dark Espresso Brazil 80% Uganda 20%



Suklaa on mielestäni parhaita makuja, mitä tummapaahtoisessa espressossa voi olla. Tämän lisäksi haluan myös tasaisen ja kermanen bodyn. Näiden syiden takia käytin tässä kahvissa brasilialaista Pulped Natural kahvia. Suklaista makeutta korostaakseni lisäksi 20% pestyä Ugandalaista arabicaa Kawacom viljelijäryhmältä. Tämä 80/20 sekoitus toimii täydellisesti maidon kanssa, mutta suosittelen kokeilemaan myös espressona. Toivottavasti sekä sinä että makunystyräsi nautitte tästä kahvistä!

Maa: Brasilia / Uganda
Alue: Minas Gerais / Mt. Elgon
Tila: Fazenda Passeio / Sipi Falls washing station
Viljelijä: Adolfo Henrique Vieira Ferreira / Kawacom Farmer Group
Lajikkeet: Yellow Catuai, Mundo Novo, Acaia / SL 14 & SL 28
Kasvukorkeus: 1200m / 1600-1900m
Prosessointi: Pulped Natural / Washed

SLURP®

www.slurp.coffee/blog