

Nougat • Dried Banana • Creamy



SLURP medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



Roasted: Joonas Markkanen
This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming specialty grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for specialty coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand
Region: Chiang Ra
Farm: Nawin Yaesorkoo
Farmer: Nawin Yaesorkoo
Varieties: Catuai, Typica
Growing Altitude: 1300m
Processing: Honey



SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

Kahiwa Coffee Roasters

Nougat • Kuivattu Banaani • Kermainen



SLURP medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



Paahtaja: 05/02/2020

Paahtaja: Joonas Markkanen

Tämä kahvi tulee pohjois-Thaimaasta. Maassa, joka tunnetaan matalalaatuisesta Robustasta, nuoret sukupolvet ovat alkaneet viljelemään erikoiskahvilaatuisia Arabica-kahveja. Nuoret viljelevät kahvia intohimolla, koska he näkevät kahvin viljelemisen realistisena tulevaisuudensuunnitelmana, eikä vain pakon sanelemana ammattina. Tämä intohimo ja omistautuminen tekevät Thaimaasta mielenkiintoisen alkuperämaan. Tästä syystä olemme innoissamme, että saamme paahtaa ja esitellä Nawin Yaesorkoon kahvin teille. Paahtoimme kahvin korostaaksemme sen kuivatun banaanin, kermaisen nougatin ja suklaan aromaja.

Maa: Thaimaa
Alue: Chiang Ra
Tila: Nawin Yaesorkoo
Viljelijä: Nawin Yaesorkoo
Lajikkeet: Catuai, Typica
Kasvukorkeus: 1300m
Prosessointi: Honey



SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blogi

Nougat • Kuivattu Banaani • Kermainen



SLURP **medium**

espresso

Nawin Yaesorkoo



Pähdettu: 05/02/2020

Paahtaja: Joonas Markkanen

Tämä kahvi tulee pohjois-Thaimaasta. Maassa, joka tunnetaan matalalaatuisesta Robustasta, nuoret sukupolvet ovat alkaneet viljelemään erikoiskahvilaatuisia Arabica-kahveja. Nuoret viljelevät kahvia intohimolla, koska he näkevät kahvin viljelemisen realistisena tulevaisuudensuunnitelmana, eikä vain pakon sanelemana ammattina. Tämä intohimo ja omistautuminen tekevät Thaimaasta mielenkiintoisen alkuperämaan. Tästä syystä olemme innoissamme, että saamme paahtaa ja esitellä Nawin Yeasorkoon kahvin teille. Paahtoimme kahvin korostaaksemme sen kuivatun banaanin, kermaisen nougatin ja suklaan aromaajea.

Maa: Thaimaa
Alue: Chiang Ra
Tila: Nawin Yaesorkoo
Viljelijä: Nawin Yaesorkoo
Lajikkeet: Catuai, Typica
Kasvukorkeus: 1300m
Prosessointi: Honey

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blogi

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

Nougat • Dried Banana • Creamy



SLURP

medium

espresso

Nawin Yaesorkoo



This coffee comes from northern Thailand. In a country known for lower quality Robustas, many young generation farmers have now gotten into farming speciality grade Arabica. They are pouring their passion into coffee, because they see a bright future in it and farm coffee by choice, not because of the lack of opportunities. The level of dedication, especially in the younger generations makes Thailand an interesting origin for speciality coffee. This is why we are excited to roast and showcase Nawin Yaesorkoo's coffee to you. We roasted it to highlight notes of dried banana, creamy nougat and chocolate.

Country: Thailand
Region: Chiang Ra
Farm: Nawin Yaesorkoo
Farmer: Nawin Yaesorkoo
Varieties: Catuai, Typica
Growing Altitude: 1300m
Processing: Honey

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog