

Dark Chocolate • Walnut • Caramelised sugar



# SLURP midnight espresso

Kaffa Midnight Espresso



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba  
Region: Huehuetenango (Guat), San Marco & San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)  
Farm: Several small farmers  
Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR); Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)  
Growing Altitude: 1350-2000m (Guat), 1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col), 1500-1750m (Cuba),  
Processing: washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

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

Raakasuklaa • Muskottipähkinä • Tumma siirappi



# SLURP midnight espresso

Kaffa Midnight Espresso



San Lorenzo on 1150 kahvintuottajien yhteisö, joka koostuu perheistä, naapureista ja ystäväistä. San Lorenzon kylässä on panostettu alueen luonnon monimuotoisuuden ylläpitoon suojelemalla vesi- ja metsäalueita.

Mustefa on pitkän uran Länsi-Etiopiassa kahvin parissa tehnyt pienviljelijä ja hän on juuri aloittanut oman toimintansa myös kahvin tuottajana. Vieraillessaan Mustefan 18 hehtaarin tilalla joulukuussa 2018 Jonna ihastui heti Mustefan iloiseen meininkiin, mikä myös maistuu kupissa!

Kolumbialaisen pavun siirappinen suutuntuma ja kuivattujen hedelmien makeus toimivat loistavasti yhdessä Natural-prosessoidun etiopialaisen pavun kanssa.

Maa: Etiopia / Kolumbia  
Alue: Agaro, Jimma, Länsi-Etiopia / Caldas, Kolumbia  
Tila: Mustafa Abakeno & pienviljelijät (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö  
Viljelijä: Mustafa Abakeno (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö (Kol)  
Lajikkeet: Heirloom (Eti), Caturra (Kol)  
Kasvukorkeus: 2040m (Eti) / 1600-2200m (Kol)  
Prosessointi: Natural (Eti) / Washed (Kol)

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

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

Kaffa Roastery

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Jonna Korhonen

Kaffa Roastery

Paahdettu: 05/02/2020

Paahdattaja: Jonna Korhonen

**Raakasuklaa • Muskottipähkinä • Tumma siirappi**



# **SLURP** **midnight** espresso

*Kaffa Midnight Espresso*



San Lorenzo on 1150 kahvintuottajien yhteisö, joka koostuu perheistä, naapureista ja ystäväistä. San Lorenzon kylässä on panostettu alueen luonnon monimuotoisuuden ylläpitoon suojelemalla vesi- ja metsäalueita.

Mustefa on pitkän uran Länsi-Etiopiassa kahvin parissa tehnyt pienviljelijä ja hän on juuri aloittanut oman toimintansa myös kahvin tuottajana. Vieraillessaan Mustefan 18 hehtaarin tilalla joulukuussa 2018 Jonna ihastui heti Mustefan iloiseen meininkiin, mikä myös maistuu kupissa!

Kolumbialaisen pavun siirappinen suutuntuma ja kuivattujen hedelmien makeus toimivat loistavasti yhdessä Natural-prosessoidun etiopialaisen pavun kanssa.

*Maa: Etiopia / Kolumbia*

*Alue: Agaro, Jimma, Länsi-Etiopia / Caldas, Kolumbia*

*Tila: Mustafa Abakeno & pienviljelijät (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö*

*Viljelijä: Mustafa Abakeno (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö (Kol)*

*Lajikkeet: Heirloom (Eti), Caturra (Kol)*

*Kasvukorkeus: 2040m (Eti) / 1600-2200m (Kol)*

*Prosessointi: Natural (Eti) / Washed (Kol)*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



**SLURP®**

KAFFA ROASTERY

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

**Paahtettu:** 05/02/2020 Kaffa Roastery

**Paahtettu:** 05/02/2020

**Paahtaja:** Jonna Korhonen

**Dark Chocolate • Walnut • Caramelised sugar**



# **SLURP** **midnight** espresso

*Kaffa Midnight Espresso*

**Kaffa Roastery**

**Roasted:** 05/02/2020

**Roaster:** Jonna Korhonen



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

*Country: Guatemala, Costa Rica, Colombia, Cuba*

*Region: Huehuetenango (Guat), San Marco&San Jose (CR), Huila (Col), Sierra Maestre (Cuba)*

*Farm: Several small farmers*

*Varieties: Typica, Bourbon, Caturra, Catai (Guat); Castiilo, Caturra, Bourbon (CR);*

*Typica, Caturra (Col); Typica (Cuba)*

*Growing Altitude: 1350-2000m (Guat),*

*1500-1800m (CR), 1600-1800m (Col),*

*1500-1750m (Cuba),*

*Processing: washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

**KAFFA ROASTERY**

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