

# TODAY WE BREW

---

## **MIMOSA: 96B EXCLUSIVE LOT** 75

*catimor // 12-hour wet fermentated natural // tropical fruits, orange peel, chocolate aftertaste*

*catimor // sơ chế khô có lên men ướt trong 12 tiếng // hoa quả nhiệt đới, vỏ cam, hậu vị sôcôla*

## **LIBERICA: 96B EXCLUSIVE LOT** 75

*liberica // natural // licorice, cinnamon, sweet lemon*

*liberica // sơ chế khô // cam thảo, quế, chanh ngọt*

## **ETHIOPIA: SHENTABENE** 95

*Local Landraces G1 // washed // jasmine, rose water, strawberry, sugar syrup, red apple, black tea*

*các giống Landrace G1 // sơ chế ướt // hoa nhài, nước hoa hồng, dầu tây, syrup đường, táo đỏ, trà đen*

## **NICARAGUA: UN REGALO DE DIOS** 95

*red catuai // fully washed // green apple, honey, vanilla, milk chocolate, honeydew melon*

*red catuai // sơ chế ướt // táo xanh, mật ong, vanilla, sôcôla sữa, dưa lưới*

## **GUATEMALA: SAN ANTONIO CHAGUITE** 95

*caturra // fully washed // apricot, orange, black sugar, grapefruit peel*

*caturra // sơ chế ướt // trái mơ, cam, đường đen, vỏ bưởi*

## **ETHIOPIA DECAF: SIDAMA** 95

*Local Landraces G3 // 99% caffeine eliminated with mountain water process // coconut, hazelnut, caramel*

*các giống Landrace G3 // Loại bỏ 99% caffeine với phương pháp mountain water // dừa, hạt dẻ, caramel*