

www.slurp.coffee



## COLOMBIA PIJAO

CASTILLO & CATURRA / FINCA EL DELLRIO & FINCA  
LAS BRISAS, CHAPARRAL, TOLIMA, KOLUMBIA

### KAFFA ROASTERY

ROASTED ON  
9.2.2016

INTENSIVE AND ROBUST  
FULL-BODIED  
HINTS OF RED BERRIES

**ROAST MASTER**  
Alan Grosvenor

**PROCESS**  
Washed

**GROWING ALTITUDE**  
1850-1950m

Intensive and robust. Thick, full-bodied mouthfeel with slight acidity. Hints of red and crimson berries. Long, lingering taste.

In the Tolima region, at an altitude of almost 2000m, a crop of coffee can be expected only once a year. The coffee berries become ripe slowly, thus intensifying the flavours. This Pijao batch is a combination of the best of two farmers' prime crops. Contrary to local practice, these beans have been sorted, processed and dried already at the farm. (Kaffa Roastery)

www.slurp.coffee



## COLOMBIA PIJAO

CASTILLO & CATURRA / FINCA EL DELLRIO & FINCA  
LAS BRISAS, CHAPARRAL, TOLIMA, KOLUMBIA

### KAFFA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ  
9.2.2016

INTENSIIVINEN JA ROTEVA  
TÄYTELÄINEN SUUTUNTUMA  
PUNAISTEN MARJOJEN VIVAhteITA

**PAAHTAJA**  
Alan Grosvenor

**PROSESSI**  
Pesty

**KASVUKORKEUS**  
1850-1950m

Intensiivinen ja roteva. Paksu, täyteläinen suutuntuma ja mieta hapokkuus. Punaisten ja purppuraisten marjojen vivahteita. Pitkä, viipyilevä jälkimaku.

Toliman alueella, lähes 2000m korkeudessa kahvisatoa saadaan vain kerran vuodessa. Kahvimarjat kypsyvät hitaasti ja siksi kahvipapuun kertyvät maut ovat intensiivisiä. Tämä Pijao-kahvierä on koottu kahden viljelijän sadon parhaimmistosta. Paikallisista käytännöistä poiketen nämä kahvit on lajiteltu, prosessoitu ja kuivat- tu jo viljelytilalla. (Kaffa Roastery)