

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



BRAZIL ESPRESSO COLLECTION

ORIGIN: BRAZIL, PROVINCE: MINAS GERAIS, FARM: DATERRA
VARIETY: MUNDO NOVO

PIRKANMAAN PAAHTIMO

ROASTED ON
23.3.2016

**INTENSIVE
SWEETNESS OF DRIED FRUIT
CREAMY MOUTHFEEL**

ROASTER
Tuomas Roschier

PROCESSING
Pulped Natural

GROWING ALTITUDE
1150m

Daterra farm is located in the state of Minas Gerais. It is situated 1100 meters above sea level, where the average temperature is 25 degrees Celsius, which happens to be perfect for farming coffee. The farm is large with an advanced infrastructure. It is divided into 215 mini farms that are further split into 2816 segments. More than 20 different coffee varieties are grown at the farm. The amount of precipitation, growth and yield are tracked systematically. At the Daterra farms working goes hand-in-hand with the advancement of ecological farming methods and investments on responsible production.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



BRAZIL ESPRESSO COLLECTION

ALKUPERÄ: BRASILIA, ALUE: MINAS GERAIS, TILA: DATERRA
LAJIKE: MUNDO NOVO

PIRKANMAAN PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
23.3.2016

**INTENSIIVINEN
KUIVATUN HEDELMÄN MAKEUS
KERMAINEN SUUTUNTUMA**

PAAHTAJA
Tuomas Roschier

PROSESSI
Puolipesty

KASVUKORKEUS
1150m

Daterran tila sijaitsee Minas Geraisin osavaltiossa. Tila sijaitsee 1100 metriä merenpinnan yläpuolella, jossa vuotuinen keskimääräinen lämpötila on 25 astetta, mikä tarjoaa ihanteelliset olosuhteet kahvin viljelylle. Tila on suuri ja infrastruktuuriltaan korkeatasoinen. Tila on jaettu 215 minifarmiin ja edelleen 2816 lohkoksi. Tilalla viljellään toistakymmentä kahvilajiketta. Lohkojen sademäärää, kasvua ja tuottavuutta seurataan systemaattisesti. Daterran tiloilla työskennellään jatkuvasti kehittämällä ekologisia viljelymuotoja sekä panostetaan vastuulliseen tuotantoon.