

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR ESPRESSO ORGANIC

COUNTRY: PERU, REGION: PALOMAR, CHANCHAMAYO, PRODUCER: PALOMAR COOPERATIVE
VARIETIES: CATURRA, TYPICA, PACHE, CATIMOR

CAFETORIA

ROASTED ON
13.7.2016

HONEY-LIKE SWEETNESS
ROASTED NUTS
DIRECT

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1300-1700m

Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2003 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started long relationship with these producers that go beyond Direct Trade since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during difficult times.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR ESPRESSO ORGANIC

MAA: PERU, ALUE: PALOMAR, CHANCHAMAYO, TUOTTAJA: PALOMAR COOPERATIVE
LAJIKE: CATURRA, TYPICA, PACHE, CATIMOR

CAFETORIA

PAAHTOPÄIVÄ
13.7.2016

HUNAJAISTA MAKEUTTA
PAAHDETTUA PÄHKINÄÄ
SUORAVIIVAINEN

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1300-1700m

Gran Palomar Espresso Organic syntyi vuonna 2003, kun Cafetoria alkoi tehdä yhteistyötä muutaman perulaisen viljelijän kanssa. Tästä muodostui pitkä ja antoisa yhteistyösuhde paikallisten perulaisten tuottajien kanssa. Yhteistyö on paljon syvempää kuin tavanomainen suoratuonti, sillä se perustuu henkilökohtaiseen luottamukseen, yhteiseen kasvuun ja lojaalisuuteen vaikeina aikoina.