

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR 100% CATURRA

COUNTRY: PERU, REGION: EL PALOMAR, CHANCHAMAYO, FARMER: 5 SMALL FARMS
VARIETY: CATURRA, CERTIFICATE: ORGANIC

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
15.11.2016

PEANUTS
ALMONDS
HONEY

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1550m

This Cafetoria Roastery's special lot comes from the El Palomar region in the Andes, from the birthplace of the roaster Ivan Ore. The coffee is 100% of the Caturra variety and comes only from five small farms. For this special lot, the chosen farms are all located at a high altitude and they pay especially much attention to detail.

In this special lot, one can feel the full aroma of almonds and honey, which is followed by a juicy and amazingly clear aftertaste.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR 100% CATURRA

MAA: PERU, ALUE: EL PALOMAR, CHANCHAMAYO, VIJELIJÄ: 5 PIENTILAA
LAJIKE: CATURRA, SERTIFIointi: LUOMU

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
15.11.2016

MAAPÄHKINÄ
MANTELI
HUNAJA

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1550m

Cafetoria Roasteryn hurmaava erikoiserä tulee Perun Andien El Palomar -alueelta, paahtaja Ivan Oren synnyinseudulta. Kahvi on 100% Caturra-lajiketta ja peräisin vain viidellä pientilalta. Tätä erikoiserää varten valitut kahvitilat sijaitsevat poikkeuksellisen korkealla ja niiden tuotanto on erityisen huoliteltua.

Tämän erikoiserän maussa tuntuu mantelin sekä hunajan pehmeän täyteläinen aromi, jota seuraa mehukas ja hämmästyttävän puhdas jälkimaku.