

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR LIGHT ESPRESSO

COUNTRY: PERU, REGION: CHANCHAMAYO, PRODUCER: GRAN PALOMAR COOPERATIVA

VARIETIES: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)

CERTIFICATES: ORGANIC & FAIR TRADE

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON

22.2.2017

**INTENSIVE NUTS
SWEETNESS OF HONEY
CLEAR ACIDITY**

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1200-1800m

This is a special roast of the famous Gran Palomar coffee from Cafetoria. The roast master Ivan Ore has turned the coffee into a modern light espresso that offers a very intensive and multifaceted taste. The taste of nuts is pronounced and the coffee receives honey-like qualities. The mouthfeel is characterised by a clear acidity. The farming respects the environment and supports the local coffee farmers' working and living conditions. The coffee has both the organic and fair trade certificates.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR LIGHT ESPRESSO

MAA: PERU, ALUE: CHANCHAMAYO, TUOTTAJA: GRAN PALOMAR COOPERATIVA

LAJIKKEET: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)

SERTIFIointi: LUOMU & REILUKAUPPA

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ

22.2.2017

**INTENSIIVINEN PÄHKINÄ
HUNAJAN MAKEUS
KIRKAS HAPOKKUUS**

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1200-1800m

Tämä on erikoispaahotto Cafetorian maineikkaalle Gran Palomar -kahville. Paahtomestari Ivan Ore on paahtanut kahvin moderniksi vaaleaksi espressoksi, joka tarjoaa erittäin intensiivisen ja moniulotteisen maun. Pähkinäisyys korostuu ja kahvi saa hunajaisia piirteitä. Suutuntumaa leimaa kirkas hapokkuus. Viljelyssä kunnioitetaan ympäristöä sekä tuetaan alueen kahvinviljelijöiden työ- ja elinololoja. Kahvilla on sekä Luomu- että Reilukauppa-sertifikaatti.