

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO PAPUA NEW GUINEA HOAC

COUNTRY: PAPUA NEW GUINEA, REGION: EASTERN HIGHLANDS PROVINCE
PRODUCER: HIGHLANDS ORGANIC AGRICULTURE CO-OPERATIVE LIMITED (HOAC) FLOID 2897
FARMERS: 2604 SMALL FARMS, VARIETIES: TYPICA, ARUSHA, BOURBON

MOKKAPUU

ROASTED ON
5.4.2017

FULL BODY
FLAVOURS OF CHOCOLATE AND NUTS
A HINT OF MANGO

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Tuomas Sandroos	Washed	1300-1750m

Espresso Papua New Guinea HOAC is a top notch organic coffee ecologically and ethically produced by over 2600 farmers. The coffee has both Fairtrade and Organic certificates. One farm is comprised of approximately 0,5 hectares. The coffee comes from volcanic region optimal for coffee production, which is also called the paradise of birds. Mokkapuu has roasted the coffee in the Kustavi archipelago.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO PAPUA NEW GUINEA HOAC

MAA: PAPUA-UUSI-GUINEA, ALUE: EASTERN HIGHLANDS PROVINCE
TUOTTAJA: HIGHLANDS ORGANIC AGRICULTURE CO-OPERATIVE LIMITED (HOAC) FLOID 2897
VILJELJÄT: 2604 PIENVILJELJÄÄ, LAJIKKEET: TYPICA, ARUSHA, BOURBON

MOKKAPUU

PAAHTOPÄIVÄ
5.4.2017

TÄYTELÄINEN BODY
SUKLAAN JA PÄHKINÄN MAKUJA
RIPAU S MANGO A

PAAHTAJA	PROSESSI	KASVUKORKEUS
Tuomas Sandroos	Pesty	1300-1750m

Espresso Papua New Guinea HOAC on yli 2600 viljelijän ekologisesti sekä eettisesti tuottama ensiluokkainen luomukahvi. Kahvilla on sekä Reilu kauppa että Luomu-sertifikaatti. Yhden viljelijän tila on keskimäärin 0,5 hehtaaria. Kahvi tulee kahvinviljelylle optimaaliselta vulkaaniselta alueelta, jota kutsutaan myös lintujen paratiisiksi. Mokkapuu on paahtanut kahvin Kustavin saaristossa.