

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA LA LINDURA

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: CUNDINAMARCA, FARM: FINCA LA LINDURA

VARIETIES: CASTILLO, CATURRA, COLOMBIA, TYPICA

CERTIFICATE: ORGANIC

MOKKAPUU

ROASTED ON

22.8.2017

LIGHTLY NUTTY

CLEAR

CREAMY BODY

ROASTER

Tuomas Sandroos

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1600-1750m

Colombia Finca la Lindura is an arabica organically grown at an altitude of 1600-1750 meters and hand picked. The story goes that owing to this coffee the region's coca and poppy plantations were replaced by farming organic coffee. Growing coffee offers the area's population a livelihood, besides which they are continuously taught how to improve their farming skills. This farming is also part of protecting rainforests. Colombia Finca la Lindura does especially well as an espresso and produces a rich crema.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA FINCA LA LINDURA

MAA: KOLUMBIA, ALUE: CUNDINAMARCA, TILA: FINCA LA LINDURA

LAJIKKEET: CASTILLO, CATURRA, COLOMBIA, TYPICA

SERTIFIOINTI: LUOMU

MOKKAPUU

PAAHTOPÄIVÄ

22.8.2017

KEVYESTI PÄHKINÄINEN

PUHDAS

KERMAINEN BODY

PAAHTAJA

Tuomas Sandroos

PROSESSI

Pesty

KASVUKORKEUS

1600-1750m

Colombia Finca la Lindura on luonnonmukaisesti 1600-1750 metrin korkeudessa kasvatettu ja käsinpoimittu arabica-kahvi. Tarina kertoo, että tämän kahvin ansiosta alueen koka- ja unikkoviljelykset korvattiin luomukahvin viljelyllä. Kahvinviljely tarjoaa asukkaille elinkeinon, minkä lisäksi alueen ihmisille koulutetaan jatkuvasti viljelytaidon kehittämistä. Viljely kuuluu myös sademetsäsuojelun piiriin. Kahvi soveltuu erinomaisesti espressoksi ja siihen tulee mukava crema.