

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



COLOMBIA SIERRA NEVADA

COUNTRY: COLOMBIA, REGION: SIERRA NEVADA DE SANTA MARTA
VARIETIES: CATURRA, TYPICA, CERTIFICATE: ORGANIC

INKA PAAHTIMO

ROASTED ON
19.9.2017

SOFT AND FULL
NUTS
COCOA

ROASTER

Pamela Aranciaga Mauricio

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1000-1700m

The Colombia Sierra Nevada coffee is grown by small farmers belonging to the indigenous Kankuamo people at an altitude of 1000-1700 meters. The coffee is farmed honouring natural biodiversity and their co-operative has many projects to promote sustainable coffee production. The taste of this coffee is soft and full with nuances of nuts and cocoa.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



COLOMBIA SIERRA NEVADA

MAA: KOLUMBIA, ALUE: SIERRA NEVADA DE SANTA MARTA
LAJIKKEET: CATURRA, TYPICA, SERTIFIointi: ORGANIC

INKA PAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
19.9.2017

PEHMEÄ JA TÄYTELÄINEN
PÄHKINÄÄ
KAAKAOTA

PAAHTAJA

Pamela Aranciaga Mauricio

PROSESSI

Pesty

KASVUKORKEUS

1000-1700m

Colombia Sierra Nevada -kahvia viljelevät Kankuamos-alkuperäiskansaansa kuuluvat pienviljelijät 1000-1700m korkeudessa. Kahvia viljellään luonnon biodiversiteettiä kunnioittaen ja osuuskunnalla useita hankkeita edistämään kestävää kahvinviljelyä. Kahvin maku on pehmeä ja täyteläinen pähkinän ja kaakaon vivahteilla.