

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST COFFEE & ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## PERU COLIBRÍ FULL CITY

COUNTRY: PERU, REGION: VILLA VISTA, CHANCHAMAYO, FARM: TROPICAL MOUNTAINS  
FARMERS: THOMAS AND GISELLA  
VARIETY: CATURRA

### CAFÉ NAZCA

ROASTED ON  
12.12.2017

DARK CHOCOLATE  
NUTS  
LOW ACIDITY

**ROASTER**  
Pasi Pelkonen

**PROCESSING**  
Washed

**GROWING ALTITUDE**  
1500-1700m

Peru Colibrí Full City comes from the Chanchamayo province in Peru. The coffees comes to the roastery directly from the farmer. The coffee farm has the Organic certificate and they consider ecology otherwise too for instance by using renewable energy and reducing their carbon dioxide emissions. In practice this is achieved by turning the peels of the coffee into energy by solar and hydro power. Additionally, the farm supports the education of local children. The farmers are a couple from Peru and Switzerland: Thomas and Gisella.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN & ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## PERU COLIBRÍ FULL CITY

MAA: PERU, ALUE: VILLA VISTA, CHANCHAMAYO, TILA: TROPICAL MOUNTAINS  
VILJELIJÄT: THOMAS AND GISELLA  
LAJIKE: CATURRA

### CAFÉ NAZCA

PAAHTOPÄIVÄ  
12.12.2017

TUMMAA SUKLAATA  
PÄHKINÄÄ  
MATALAHAPPOINEN

**PAAHTAJA**  
Pasi Pelkonen

**PROSESSI**  
Pesty

**KASVUKORKEUS**  
1500-1700m

Peru Colibrí Full City tulee Perusta Chanchamayon maakunnasta. Kahvi tulee paahtimolle suoraan viljelijältä ilman välikäsiä. Kahvitila on luomuser-tifioitu ja tilalla otetaan muutenkin ekologisuus huomioon mm. käyttämällä uusiutuvaa energiaa sekä vähentämällä hiilidioksidipäästöjä. Käytännössä tämä tapahtuu hyödyntämällä kahvin kuorimassa energiaksi aurinko- ja vesiennergian avulla. Lisäksi tila tukee paikallisten lasten koulutusta. Viljeli-jöinä toimii perulais-sveitsiläinen pariskunta: Thomas ja Gisella.