

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED COFFEE

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR

COUNTRY: PERU, REGION: CHANCHAMAYO

PRODUCER: GRAN PALOMAR COOPERATIVA

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

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON

23.1.2018

**SMOOTH MARZIPAN
A TOUCH OF CHOCOLATE
NUTS**

ROASTER

Ivan Ore

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1200-1800m

Gran Palomar is cultivated with the traditional method of Incas between the Andes and Amazon. It combines harmonically a full softness and refined sweetness. 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.

The founder and roaster of Cafetoria, Ivan Ore, is himself from Peru and knows the farmers personally.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR

MAA: PERU, ALUE: CHANCHAMAYO

TUOTTAJA: GRAN PALOMAR COOPERATIVA

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

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ

23.1.2018

**PEHMEÄ MARSIPAANI
AAVISTUS SUKLAATA
PÄHKINÄISYYTTÄ**

PAAHTAJA

Ivan Ore

PROSESSI

Pesty

KASVUKORKEUS

1200-1800m

Gran Palomar on inkojen perinteikkäällä menetelmällä Andien ja Amazonin rajavyöhykkeellä viljelty kahvi, jossa yhdistyvät harmonisesti runsas pehmeys ja hienostunut makeus. Viljelyssä kunnioitetaan ympäristöä sekä tuetaan alueen kahvinviljelijöiden työ- ja elinoloja.

Kahvilla on sekä Luomu- että Reilukauppa-sertifikaatti.

Cafetorian perustaja ja paahtaja Ivan Ore on itse kotoisin Perusta ja tuntee viljelijät henkilökohtaisesti.