

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



GUATEMALA FINCA CEYLAN ORGANIC

COUNTRY: GUATEMALA, REGION: ATITLÁN, SAN MIGUEL POCHUTA, CHIMALTENANGO

FARM: FINCA CEYLAN Y ANEXOS, FARMER: DARIUSH ECHEVERRIA ZACHRISSON

VARIETIES: BOURBON, TYPICA, MUNDO NOVO, ROBUSTA, MARAGOGYPE, GUEXA

KAFFE OBSCURA

ROASTED ON

24.1.2018

RICH
FINE SWEETNESS
CITRUS ACIDITY

ROASTER
Lasse Wuori

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1070-1370m

Guatemala Finca Ceylan Organic comes from a farm founded as early as 1870. Originally Bananas were planted to give the coffee bushes shadow, but nowadays the bananas have also become farms export. The Finca Ceylan y Anexo coffee farm offers their workers and their families housing, drinkable water and education. The surrounding area is protected, which guarantees the diversity of the areas nature also in the future. This coffee is especially suitable for a light espresso roast.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIikon VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GUATEMALA FINCA CEYLAN ORGANIC

MAA: GUATEMALA, ALUE: ATITLÁN, SAN MIGUEL POCHUTA, CHIMALTENANGO

TILA: FINCA CEYLAN Y ANEXOS, TUOTTAJA: DARIUSH ECHEVERRIA ZACHRISSON

LAJIKKEET: BOURBON, TYPICA, MUNDO NOVO, ROBUSTA, MARAGOGYPE, GUEXA

KAFFE OBSCURA

PAAHTOPÄIVÄ

24.1.2018

MUKAVAN TÄYTÄLÄINEN
HIENOA MAKEUTTA
SITRUKSINEN HAPOKKUUS

PAAHTAJA
Lasse Wuori

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1070-1370m

Guatemala Finca Ceylan Organic tulee tilalta, joka on perustettu jo vuonna 1870. Aikanaan tilalle istutettiin banaaneja tarjoamaan suotuisaa varjoa kahvipensaille. Sittemmin myös banaaneista tuli tilan vientituote. Kahvitila Finca Ceylan y Anexo tarjoaa työntekijöilleen ja heidän lapsilleen asuntoja, juomavettä ja koulutusta. Alueen ympäristö on suojeiltu, mikä takaa alueen luonnonlisen monimuotoisuuden myös tulevaisuudessa. Kahvi sopii erinomaisesti vaaleaksi espressopaahtoksi.