

We proudly present
this week's dark roast coffee

Peru Café Femenino

Mokkapuu

Roaster: Tanja Anttila

Roasted: 2.5.2018

Details:

Country: Peru

Region: Lambayeque

Producers: Cecanor (all women)

Varieties: Paches, Mundo Novo, Typica, Caturra

Growing Altitude: 1500-1700m

Processing: Washed

Certification: Organic, Fair Trade

“ **Chocolaty sweetness,
rich,
soft.**

Peru Café Femenino is an Organic and Fair Trade certified coffee from Peru.

The Cecanor co-operative was originally founded to provide local women a chance at equality and income. Peru Café Femenino is completely produced by women. Peru Café Femenino is an organically grown, rich coffee that possesses an elegant aroma. After roasting this coffee has an aroma of cherries, chocolaty sweetness and is low with acidity. Café Femenino is splendidly soft and full of soul.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Peru Café Femenino

Mokkapuu

Paahtaja: Tanja Anttila

Paahdettu: 2.5.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Peru

Alue: Lambayeque

Tuottajayhteisö: Cecanor

Lajikkeet: Paches, Mundo Novo, Typica, Caturra

Kasvukorkeus: 1500-1700m

Prosessointi: Washed

Sertifiointi: Luomu, Fair Trade

“ **Makean suklainen,
täyteläinen,
pehmeä.**

Peru Café Femenino on Luomu- ja Reilu kauppa -sertifioitu kahvi Perusta. Cecanor-tuottajayhteisö on perustettu tarjoamaan paikallisille naisille mahdollisuuden tasa-arvoisuuteen ja toimeentuloon. Peru Café Femenino on täyteläinen ja hienoarominen luonnonmukaisesti Perussa kasvatettu kahvi. Paahdettuna kahvi on aromiltaan kirsikkainen ja maultaan makean suklainen ja vähähapokas. Café Femenino -kahvi on kerrassaan hurmaavan pehmeä ja sielukas.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™