

We proudly present
this week's light roast coffee

Brazil Fazenda California

Kahiwa

Roaster: Joonas Reinikainen

Roasted: 29.5.2018

Details:

Country: Brazil
Region: Paraná
Farm: Fazenda California
Varieties: Obata
Growing Altitude: 900m
Processing: Natural

“ Dark chocolate,
fudge,
almond.

Brazil Fazenda California comes from a farm in the Paraná area owned by Luiz Rodrigues. He bought the farm in 2004 and decided to make it one of the best coffee farms in Brazil. The farm has since been really successful in competitions such as the Cup Of Excellence in 2010 and 2015. The farm, that is located on the Tropic of Capricorn is at a cooler area, so the berries mature slower and produce a more compact and high quality bean.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

Brazil Fazenda California

Kahiwa

Paahtaja: Joonas Reinikainen

Paahdettu: 29.5.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Brasilia
Alue: Paraná
Tila: Fazenda California
Viljelijä: Luiz Rodrigues
Lajikkeet: Obata
Kasvukorkeus: 900m
Prosessointi: Natural

“ Tumma suklaa,
fudge,
manteli.

Tämän Paranán alueella sijaitsevan kahvitalan loistokkaasta kahvista vastaa Luiz Rodrigues, joka otti tilan haltuun vuonna 2004 ja päätti nostaa sen tuottamaan Brasilian parhaimpia kahveja. Tila onkin sittemmin voittanut useita kilpailuja mm. Cup Of Excellencen vuosina 2010 & 2015. Kauriin kääntöpiirillä sijaitsevan kahvitalan normaalia viileämpi ilmasto hidastaa kahvimarjan kypsymistä ja saa aikaan tiiviimmän ja laadukkaamman kahvipavun, joka on tyypillinen paljon korkeammalla kasvaneelle kahville.

Lisätietoja:

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

SLURP™