

We proudly present
this week's light roast coffee

La Sopresa AA

Kahiwa

Roaster: Joonas Reinikainen

Roasted: 29.5.2018

Details:

Country: Nicaragua
Region: Aranjuez, Jinotega
Farm: La Sopresa
Varieties: Jesús Blandon
Growing Altitude: 1380m
Processing: Washed

“ Milk chocolate,
cranberry,
silky.

15 years ago Jesús Blandon started a farm on a small plot of land in Aranjuez, Jinotega. The farm has grown steadily and is already 5 hectares and work with three types of coffee beans: Catuaí, Caturra and Maragogype. The farms name came after the surprising birth of his daughter (La Sopresa means Surprise). For 5 years, Jesús, who has dedicated himself to improving his crop, has gone against the traditions of the area and sold his coffee directly to the roasters, basing the price directly on the bean quality.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

La Sopresa AA

Kahiwa

Pahtaja: Joonas Reinikainen

Paahdettu: 29.5.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Nicaragua
Alue: Aranjuez, Jinotega
Tila: La Sopresa
Viljelijä: Jesús Blandon
Lajikkeet: Catuaí, Caturra
Kasvukorkeus: 1380m
Prosessointi: Washed

“ Maitosuklaa,
karpalo,
silkinen.

15-vuotta sitten Jesús Blandon aloitti viljelemään kahvia pienellä maatilkulla Aranjuezissa, Jinotegan alueella. Tasaisesti kasvanut kahvitila kattaa nykyisin jo noin 5 hehtaarin alueen, jolla hän viljelee kolmea eri kahvilajiketta: Catuaí, Caturra ja Maragogype. Aikanaan hän antoi kahvitilalleen nimen "La Sopresa" (Suom.Yllätys) tyttärensä yllättävän syntymän jälkeen. 2013 vastoin alueensa viljelijäyhteisön perinteitä Jesús alkoi myymään kahviaan itse suoraan, hinnan perustuen täysin kahvinsa laatuun. Tämä valinta saikin hänet omistautumaan entistäkin suuremmalla innolla viljelmänsä ja kahvinsa jatkuvaan kehittämiseen.

Lisätietoja:

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

SLURP™