

We proudly present
this week's dark roast espresso

Espresso Guatemala Finca Pacayalito

Café Nazca

Roaster: Pasi Pelkonen

Roasted: 12.6.2018

Details:

Country: Guatemala

Region: Chimaltenango, San Marcos

Farm: Finca Pacayalito

Varieties: Bourbon, Catimore, Caturra

Certificate: Rainbow Alliance

Growing Altitude: 1400-1800m

Processing: Washed

“ Dark chocolate,
citrus acidity,
sweet.

This Café Nazca coffee comes from the Finca Pacayalito farm, that employs 15 families and is located in the Chimaltenango region. The workers and their families have been offered health care, education and all other requirements for normal life from the farmers side. The farmer also supports the local church, education for local children and donates part of his proceeds to charity on a yearly basis. This coffee has a soft and creamy body, with flavors of cherry and chocolate.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Espresso Guatemala Finca Pacayalito

Café Nazca

Paahtaja: Pasi Pelkonen

Paahdettu: 12.6.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala

Alue: Chimaltenango, San Marcos

Tila: Finca Pacayalito

Lajikkeet: Bourbon, Catimore, Caturra

Sertifikaatti: Rainforest Alliance

Kasvukorkeus: 1400-1800m

Prosessointi: Washed

“ Tumma suklaa,
sitruunan hapokkuus,
makea.

Tämä Café Nazcan kahvi tulee Guatemalasta, Chimaltenangon maakunnasta Finca Pacayaliton tilalta, joka työllistää 15 perhettä. Työntekijöille ja heidän perheilleen on järjestetty terveydenhuolto, koulutus ja muut normaalin elämän kannalta olennaiset asiat viljelijän puolesta. Viljelijä myös lahjoittaa vuosittain osan tuotosta hyväntekeväisyyteen, tukee paikallista kirkkoa ja paikallisten lasten koulutusta. Kahvissa on pehmeä ja kermanen body ja maussa kirsikkaa ja suklaata.

Lisätietoja:

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

SLURP™