

We proudly present
this week's light roast coffee

Colombia Finca Bolivar

Kahiwa Coffee Roasters

Roaster: Joonas Reinikainen

Roasted: 7.8.2018

Details:

Country: Colombia
Region: Acevedo, Huila
Farm: Finca Bolivar
Farmer: Armando Almario
Varieties: Tabi
Growing Altitude: 1700m
Processing: Honey

“ Lychee,
papaya,
cacao nibs.

This amazing Colombia Finca Bolivar coffee has been directly bought from the farmer Armando Almario when the roaster visited the farm in 2017. Armando's passion towards coffee and his innovative and experimental methods made a lasting impression. This coffee is pleasantly acidic and has a tropical fruitiness. The aroma has cantaloupe melon and black currants.

A honey processed micro-lot small batch coffee for Slurp subscribers.

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

Kolumbia Finca Bolivar

Kahiwa Coffee Roasters

Pahtaja: Joonas Reinikainen

Paahdettu: 7.8.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia
Alue: Acevedo, Huila
Tila: Finca Bolivar
Viljelijä: Armando Almario
Lajikkeet: Tabi
Kasvukorkeus: 1700m
Prosessointi: Honey

“ Litsi,
papaija,
kaakaopapu.

Tämän loistavan Kolumbia Finca Bolivar -kahvin Kahiwa on ostanut suoraan viljelijältä Armando Almariolta, vieraillessaan hänen tilallaan vuonna 2017. Armandon intohimo alaansa kohtaan, sekä hänen innovatiiviset ja kokeelliset menetelmät tekivät suuren vaikutuksen. Kahvi on mukavan trooppisen hedelmäinen ja hapokas. Tuoksussa cantaloupe-melonia ja mustaherukkaa.

Honey-prosessoitu microlot pieneräkahvi Slurpin tilaajille.

Lisätietoja:

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

SLURP[®]