

We proudly present  
this week's light roast espresso

# Espresso Candelilla Honey

**Kaffe Obscura**

**Roaster:** Lasse Wuori

**Roasted:** 5.9.2018

**Details:**

Country: Costa Rica  
Region: Tarrazu  
Farm: Monte Canet  
Farmer: Mario Solis  
Varieties: Catuai, Caturra, Geisha  
Growing Altitude: 1650 m  
Processing: Semi-washed

“ **Apricot,  
pink grapefruit,  
peanut.**

Mario Solís' farm, Monte Canet, was started by his father, Jaime Solís, 60 years ago in 1942. Since the beginning of his work, Don Mario has been focused on improving the quality of this small farms coffee. The farm is located in the Tarrazú region, where the climatic conditions, the altitude and above all the way Don Mario attends his coffee plantation allow him to produce an excellent quality coffee. This excellent coffee is then processed in the La Candelilla Beneficio washing station. The harvest occurs between December to March of each year, during the summer season, which allows that only the mature coffee is harvested. Mario establishes good agricultural practices as a norm at his farm, which allows him to have a totally sustainable farm.

More information:

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

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahdotuksen espresson

# Espresso Candelilla Honey

**Kaffe Obscura**

**Paahtaja:** Lasse Wuori

**Paahdettu:** 5.9.2018

**Yksityiskohdat:**

Maa: Costa Rica  
Alue: Tarrazu  
Tila: Monte Canet  
Viljelijä: Mario Solis  
Lajikkeet: Catuai, Caturra, Geisha  
Kasvukorkeus: 1650 m  
Prosessointi: Semi-washed

“ **Intiaanisokeri,  
marsipaani,  
toffee.**

Mario Solísin Monte Canet -tilan perusti yli 60 vuotta sitten, vuonna 1942 hänen isänsä Jaime Solís. Alusta Lähtien Don Mario on työskennellyt innokkaasti kahvin laadun parantamiseksi. Tila sijaitsee Tarrazún alueella, jossa on kahville optimaaliset kasvuolosuhteet ilmaston, kasvukorkeuden ja erityisesti tarkan kasvatuksen suhteen. Kahvipavut käsitellään taidolla La Candelilla Beneficion pesuasemalla. Kahvien sadonkorjaus tapahtuu joulukuun ja maaliskuun välisenä aikana, joten ainoastaan täysin kypsät kahvimarjat kerätään. Marion tilalla panostetaan kestävään viljelytoimintaan, jonka ansiosta tilan toiminta tulee jatkamaan yhtä menestyksekkäänä myös tulevaisuudessa.

Lisätietoja:

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

**SLURP®**