

We proudly present
this week's light roast coffee

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
#slurpcoffee

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

Candelilla Honey

Kaffe Obscura

Pahtaja: 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

“ Aprikoosi,
verigreippi,
pähkinä.

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 sadonkorjuu tapahtuu joulukuun ja maaliskuun välisenä aikana, joten ainoastaan täysin kypsät kahvimarjat kerätään. Marion tilalla panostetaan kestävään viljelytoimintaan, jonka ansiosta tilan toiminta tulee jatkumaan yhtä menestyksekkäänä myös tulevaisuudessa.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
#slurpcoffee

SLURP®