

We proudly present
this week's dark roast coffee

Araña

Café Nazca

Roaster: Pasi Pelkonen

Roasted: 16.-20.9.2018

Details:

Country: Guatemala

Region: Atitlán - Sololá

Farm: Finca Pampojilá

Farmer: Alex Herrera

Varieties: Caturra

Growing Altitude: 1470-1720m

Processing: Wet processed

“ Toffee,
dark chocolate,
tropical fruits.

Alex Herrera's farm Finca Pampojilá is on the slope of the Atitlán volcano in an altitude of 1470-1720m. The farm was founded already in 1850 and is 500 hectares big. 250 hectares of the farm is coffee and the rest is in its natural state as the farm belongs to the Guatemala private rainforest reserve and all members have committed to keeping at least 50 percent of their farms in a natural state. The farm is also a part of the local social responsibility program and supports local healthcare and education.

The coffee produced at Finca Pampojilá received the golden medal for high quality from the Guatemala National Coffee Association already in 1940 and nowadays the coffee has a quality score of 85.5. The variety farmed at the farm is caturra (SHB EP).

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapahtoisen kahvin

Araña

Café Nazca

Paahtaja: Pasi Pelkonen

Paahdettu: 16.-20.9.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala

Alue: Atitlán - Sololá

Tila: Finca Pampojilá

Viljelijä: Alex Herrera

Lajike: Caturra

Kasvukorkeus: 1470-1720m

Prosessointi: Wet processed

“ Toffee,
tumma suklaa,
trooppinen hedelmä.

Alex Herreran viljelmä Finca Pampojilá sijaitsee Atitlán tulivuoren rinteillä Guatemalassa 1470-1720 metrin korkeudessa. Tila on perustettu jo vuonna 1850 ja kooltaan 500 hehtaaria, josta 250 hehtaaria on kahviviljelmää. Loput tilasta on luonnollisessa olomuodossaan, koska viljelmä on Guatemalan yksityisten sademetsien reservaatin liiton jäsen ja jäsenet ovat sitoutuneet ylläpitämään tiloistaan minimissään 50% luonnollisessa tilassaan. Tila kuuluu myös sosiaalisen vastuullisuuden ohjelmaan ja tukee lähialueiden terveydenhuoltoa ja koulutusta. Tilalla tuotettu kahvi sai jo vuonna 1940 Guatemalan kansallisen kahvineuvoston kultaisen mitalin kahvin korkean laadun osoituksena ja tänä päivänä kahville on annettu 85.5 pistettä. Kahvilajikkeena tilalla viljellään caturraa (SHB EP).

Lisätietoja:

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

SLURP™