

We proudly present  
this week's light roast coffee

# El Salvador Finca El Rosario

## RPS Coffee Roastery

**Roaster:** Jesse Parkkali

**Roasted:** 20.9.2018

### Details:

Country: El Salvador  
Region: Apaneca-Illapatec mountains,  
Atiguizaya province  
Farm: El Rosario  
Farmer: Menendez Family  
Varieties: Bourbon  
Growing Altitude: 1300-1600m  
Processing: Washed

“ Milk chocolate,  
caramel,  
toffee.

El Rosario is one of the four farms owned by the Menendez family for three generations and led by Miguel, the head of the family. The farm does all from start to finish: washing, fermenting, drying, sorting, packing and exporting. El Rosario has won several international prizes, including the well-known -Cup of Excellence competition. The Menendez family financially supports programs for the wellbeing and employment of the local youth.

More information:

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

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisen kahvin

# El Salvador Finca El Rosario

## RPS Coffee Roastery

**Paahtaja:** Jesse Parkkali

**Paahdettu:** 20.9.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: El Salvador  
Alue: Apaneca-Illapatec vuoristo,  
Atiguizayan maakunta  
Tila: El Rosario  
Viljelijä: Menendez Family  
Lajikkeet: Bourbon  
Kasvukorkeus: 1300-1600m  
Prosessointi: Washed

“ Maitosuklaa,  
karamellisuus,  
toffee.

El Rosario on yksi neljästä Menendezin perheen tiloista, jotka toimivat jo kolmannessa sukupolvessa perheen pään Miguelin johdolla. Tilalla hoidetaan koko kahvin matka paahdettavaksi: pesu, fermentointi, kuivaus, valikointi, pakkaus ja vienti. Tila on voittanut useita kansainvälisiä palkintoja, muun muassa tunnetussa Cup of Excellence laatukilpailussa. Menendezin perhe tukee rahallisesti työtä nuorten hyvinvointiohjelmiin ja koulutukseen.

Lisätietoja:

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

**SLURP®**