

We proudly present
this week's light roast coffee

Honduras Organic

Mokkapuu

Roaster: Tuomas Sandroos

Roasted: 28. - 29.11.2018

Details:

Country: Honduras

Region: Marcala, La Paz

Farm: Coffee foundation COMSA

Farmer: Coffee foundation COMSA (60 coffee producers)

Varieties: Catuai, Icatu, IHCAFE 90, Lempira, Parainema

Growing Altitude: 1300 - 2000m

Processing: Washed

“ Dark-brown caramel,
milk chocolate,
marzipan.

This organic coffee comes from COMSA, a society of coffee producers in the Marcala Region of La Paz, Honduras, which aims to achieve economic, social and environmental objectives, as a strategy for poverty reduction and promotion of sustainable development. It carries out its activities in the production of coffee using organic practices and procedures through a technological package that improves the productivity of the farm, aiming to ensure a generation of permanent income. COMSA promotes the diversification of production considering the farm as an integral productive unit in which all the members of the family participate in the productive process.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

Honduras Organic

Mokkapuu

Pahtaja: Tuomas Sandroos

Paahdettu: 28. - 29.11.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Honduras

Alue: Marcala, La Paz

Tila: Kahviyhteisö COMSA

Viljelijä: Kahviyhteisö COMSA (60 kahvinviljelijää)

Lajikkeet: Catuai, Icatu, IHCAFE 90, Lempira, Parainema

Kasvukorkeus: 1300 - 2000m

Prosessointi: Washed

“ Tumma karamelli,
maitosuklaa,
marsipaani.

Tämän luomukahvin on tuottanut COMSA, tuottajayhteisö Marcalasta, joka sijaitsee La Pazissa, Hondurasissa. COMSA yrittää saavuttaa taloudellisia, sosiaalisia ja ympäristöllisiä tavoitteita, joilla he haluavat vähentää köyhyyttä ja edesauttaa kestävästä kehityksestä. He työskentelevät kahvin tuotannossa käyttäen luomu-tuotannon toimintatapoja ja ovat luoneet teknisen toimintamallin, joka kasvattaa tuottavuutta ja tarjoaa tulonlähteen myös tuleville sukupolville. COMSA tukee myös tuotannon monipuolistamista sekä viljelmän ajattelua tuotantoyksikkönä, jossa kaikki perheenjäsenet pääsevät osaksi tuotantoprosessia.

Lisätietoja:

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

SLURP®