

We proudly present
this week's dark roast coffee

Peru Negrisa

KeaKoffee

Roaster: Jordan Wilson

Roasted: 31.10.2018

Details:

Country: Peru
Region: Junin, Pichanaki-Chanchamayo
Producer: Agraria Coop
Farm: 160 farmers
Varieties: Catuai
Growing Altitude: 1100-1700m
Processing: Washed

“ **Brown sugar,
milk chocolate
hazelnut.**

The Agraria Coop was founded in 2011 and consists of 160 farms dedicated to organic practices located around Pichanaki-Chanchamayo in the Junin region of Peru. The farms are located between 1100 and 1700 meters above sea level.

More information:

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

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Peru Negrisa

KeaKoffee

Paahtaja: Jordan Wilson

Paahdettu: 31.10.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Peru
Alue: Junin, Pichanaki-Chanchamayo
Tuottaja: Agraria Coop
Tila: 160 tilaa
Lajikkeet: Catuai
Kasvukorkeus: 1100-1700m
Prosessointi: Washed

“ **Ruskea sokeri,
maitosuklaa,
hasselpähkinä.**

Agraria Coop perustettiin vuonna 2011 ja se koostuu 160 tilasta, jotka ovat kaikki omistautuneet luomutuotannon periaatteisiin Pichanaki-Chanchamayon lähistöltä Juninin alueelta. Kaikki tilat sijaitsevat 1100-1700m korkeudella meren pinnasta.

Lisätietoja:

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

SLURP™