

We proudly present
this week's light roast coffee

Peru Cajamarca

Cafetoria Roastery

Roaster: Ivan Ore

Roasted: 10.12.2018

Details:

Country: Peru
Region: Cajamarca
Producer: Coop. Aprocassi
Varieties: Typical, Caturra, Catimor, Bourbon
Growing Altitude: 1500m
Processing: Washed

“ Herbal,
berries,
orange zest.

The Cajamarca region is close to Ecuador and Colombia. Coffees from this area, in the Northern side of Perú, offer some more berry and herbal flavour notes, than those from the Central jungles. This delicious coffee is one you can enjoy for cup after cup.

More information:

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

SLURP[®]

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisen kahvin

Peru Cajamarca

Cafetoria Roastery

Pahtaja: Ivan Ore

Paahdettu: 10.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tuottaja: Coop. Aprocassi
Lajikkeet: Typica, Caturra, Catimor, Bourbon
Kasvukorkeus: 1500m
Prosessointi: Washed

“ Yrttinen,
marjainen,
appelsiininkuori.

Cajamarcan alue on Perussa, Ecuadorin ja Kolumbian rajan lähellä. Tämän, Perun pohjoispuolella sijaitsevan alueen kahvit ovat usein marjaisempia ja yrttisempiä kuin Perun keskiosien viidakoiden kahvit. Tämä herkullinen kahvi on sellainen, jota voi nauttia kupillisen toisensa jälkeen.

Lisätietoja:

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

SLURP[®]