

We proudly present
this week's dark roast espresso

Timbio - Cauca

Punainen Kirahvi

Roaster: Tommi Hulkkonen

Roasted: 27.12.2018

Details:

Country: Colombia
Region: Timbío, Cauca
Farm: 5 smallholders
Varieties: Colombia, Castillo
Growing Altitude: 1700-1820m
Processing: Washed

“ Nuts,
baked plum jam,
cardamom.

The Timbio - Cauca -coffee is made up of coffee from 5 small producers from 8 Villages where they are harvesting between May and July. The farm sizes are quite small, from 1ha to 5ha. Popayan is the capital of the Cauca Department; the name comes from the indigenous Quecha people from the word "Pampayán" meaning 'Valley of the River'. Timbio is the region just 15km south of Popayan where the altitude and fertile soils provide the perfect conditions for growing coffee. Through agronomy training and support from Banexport (the exporter) the farmers have learnt when the best time to select and pick the coffee at its ripest depending on the varietal. This coffee has notes of Christmas spices, like cardamom.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Timbio - Cauca

Punainen Kirahvi

Pahtaja: Tommi Hulkkonen

Paahdettu: 27.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Kolumbia
Alue: Timbío, Cauca
Tila: 5 pientilaa
Lajikkeet: Colombia, Castillo
Kasvukorkeus: 1700-1820m
Prosessointi: Washed

“ Pähkinäinen,
paistettu luumuhillo,
kardemumma.

Timbio - Cauca -kahvi koostuu 5 pientilan kahveista. Nämä viljelmät sijaitsevat 8 eri kylän alueella ja sadonkorjuu tapahtuu Toukokuun ja Heinäkuun välillä. Viljelmät ovat pieniä, 1 hehtaarin ja 5 hehtaarin välillä. Popayan on Caucan alueen pääkaupunki, jonka nimi tulee paikallisen Quecha kansan sanasta "Pampayán", joka tarkoittaa 'joen laaksoa'. Timbion alue on 15km Popayan eteläpuolella ja alueen korkeus ja hedelmällinen maaperä on otollinen kahvinviljelyyn. Banexportin (maahantuoja) tuen ja viljelykoulutuksen myötä paikalliset viljelijät ovat oppineet poimimaan eri lajikkeiden kahvimarjat kypsimmillään ja tuottamaan herkullista kahvia. Tämän kahvin maussa on vivahde jouluisia mausteita kuten kardemummaa.

Lisätietoja:

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

SLURP®