

We proudly present
this week's dark roast coffee

Mono

Café Nazca

Roaster: Pasi Pelkonen

Roasted: 19.-26.12.2018

Details:

Country: El Salvador
Region: Santa Ana
Farm: Finca El Rosario
Farmer: Alex Menendez
Varieties: Pacamara
Growing Altitude: 1350m
Processing: Washed

“ Nougat,
nuts,
fruity notes.

Menendez family has been growing coffee in four generations and they have nine coffee plantations in Santa Ana region. This specific coffee variety is Pacamara, which is bigger than average varieties. Coffee comes from 30ha farm called Finca El Rosario and it is Rainforest Alliance certified. The ecological way of thinking is an important aspect for the Menendez family. The family has their own washing station where they prepare all of their coffee for sales. Their coffees also win the Cup of Excellence prizes regularly. This specific coffee has gotten a cupping score as high as 87.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen kahvin

Mono

Café Nazca

Paahtaja: Pasi Pelkonen

Paahdettu: 19.-26.12.2018

Yksityiskohdat:

Maa: El Salvador
Alue: Santa Ana
Tila: Finca El Rosario
Viljelijä: Alex Menendez
Lajikkeet: Pacamara
Kasvukorkeus: 1350m
Prosessointi: Washed

“ Nougat,
pähkinä,
hedelmäisiä vivahteita

Menendezin perhe on viljellyt kahvia jo neljässä sukupolvessa ja omistaa yhteensä yhdeksän kahviviljelmää Santa Anan seudulla. Tämä kyseinen kahvi on lajikkeeltaan normaalia hieman kookkaampi Pacamara ja tulee Finca El Rosario -nimiseltä 30ha tilalta. Kahvi on Rainforest Alliance -sertifioitu ja Menendezille ekologisuus onkin tärkeä lähestymistapa kahvinviljelyyn. Perheellä on oma pesuasema, jossa he käsittelevät kaikkien viljelmiensä kahvit myyntikuntoon. Perheen kahvit voittavat säännöllisesti Cup of Excellence -palkintoja. Tämä kyseinen kahvi on saanut korkean cupping scoren 87.

Lisätietoja:

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

SLURP®