

Cacao Nibs • Peach • Honey



Light Espresso

La Lima



In the Chirinos village, Tocto-family has united coffee growers together and created a community that shares a passion to develop coffee farming techniques and quality of their coffee. This Peruvian micro-lot coffee stands out with surprisingly bright peach like notes which are supported by notes of cocoa nibs. We roasted this coffee especially to work well as a lighter espresso shot. When talking about Peruvian coffees, people can often have some prejudice towards the quality and flavour profiles. We found this coffee to be the one that shifts your perspective and really offers new experiences.

Country: Peru

Region: San Ignacio, Chirinos

Farm: Churupampa

Farmer: Lenin Tocto Minga

Varieties: Typica, Caturra, Pache

Growing Altitude: 1600-1900m

Processing: Washed

Kaakao nibs • Persikka • Hunaja



Vaalea Espresso

La Lima



Chirinosin kylässä asuva Tocton perhe on yhdistänyt paikalliset kahvinviljelijät ja luonut yhteisön, jonka jaettuna intohimona on kahvinviljelyn teknikoiden kehittäminen sekä heidän tuottamansa kahvin laadun parantaminen. Tämä perulainen microlot-kahvi erottuu yllättävällä ja raikkaalla persikan maulla, jonka tukena on kaakao nibsien sävyjä. Paahdoimme tämän kahvin erityisesti vaaleaan espressoshottiin sopivaksi. Perulaisista kahveista puhuttaessa, ihmisillä on usein ennakkoluuloja kahvin laadusta ja mausta. Tämä on kuitenkin loistava kahvi muuttamaan näkökulmaa ja tarjoamaan uusia elämyksiä.

Maa: Peru

Alue: San Ignacio, Chirinos

Tila: Churupampa

Viljelijä: Lenin Tocto Minga

Lajikkeet: Typica, Caturra, Pache

Kasvukorkeus: 1600-1900m

Prosessointi: Washed