

Nutty milk • Chocolate • Butter

Pähkinäinen maito • Suklaa • Voi

Dark Espresso

Mexico, Finca El Chorro



This organic coffee, rich in history and taste, is grown under heavy shade. This method saves water and promotes a healthier environment. Shade grown coffee requires little or no chemical fertilizers, pesticides, or herbicides. The shade trees filter carbon dioxide which causes global warming, and aid in soil moisture retention which minimizes erosion.

Finca El Chorro is certified shade-grown and certified bird-friendly. The latter certificate was granted due to the preservation of more than one hundred bird varieties on the farm.

We enjoy having this coffee in our selection, as it fits perfectly for dark roasts and as its strong flavour fits perfectly with (plant)milk based coffee drinks.

Country: Mexico

Region: Sierra Madre Chiapas

Farm: El Chorro

Farmer: Mr. Sven Schalit

Varieties: Typica, Borbon and Catuai

Growing Altitude: 1000 m

Processing: wet process

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

Tumma Espresso

Mexico, Finca El Chorro



Tällä varjossa kasvatetulla luomukahvilla on sekä runsaasti historiaa että runsaasti makua. Varjossa kasvattaminen säästää vettä ja ylläpitää luonnon tasapainoa. Varjokahveihin käytetään joko tavallista vähemmän lannoitteita, hyönteismyrkkyjä ja rikkakasvien torjunta-aineita, tai joskus niitä ei tarvita varjokahvien kanssa ollenkaan. Varjostavat puut suodattavat myös ilmaston lämpenemistä edistävää hiilidioksidia ja parantavat maaperän kosteudenpidätystä, vähentäen eroosiota.

Finca El Chorro on sertifioidusti varjokasvatettua ja lintuystävällistä. Jälkimmäisen sertifikaatin kahvi sai, koska viljelmällä suojellaan yli sataa erilaista lintulajia.

Tämä kahvi on loistava lisä valikoimaamme, sillä se sopii täydellisesti tummaksi paahdoksi ja sen voimakas maku sopii erityisen hyvin (kasvi)maitopohjaisiin kahvijuomiin.

Maa: Mexico

Alue: Sierra Madre Chiapas

Tila: El Chorro

Viljelijä: Mr. Sven Schalit

Lajikkeet: Typica, Borbon and Catuai

Kasvukorkeus: 1000 m

Prosessointi: wet process

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Mokkapuu

Roasted: 1.5.2019

Roaster: Tuomas Sandroos

Mokkapuu

Paahduttu: 1.5.2019
Paahdaja: Tuomas Sandroos