

Chocolate • Nuts • Spicy

Suklaa • Pähkinät • Mausteinen

Café Nazca



Dark Roast

Perro



This coffee comes from a cooperative named UCA San Jose del Rio Coco, which has 370 farmers, out of which 80 are women. The cooperative has concentrated on high-quality organic coffee farming. They also have many projects to improve the situation and conditions of local families, like supporting the schooling of the children and local agriculture.

We selected this coffee for you, not only because the producer shares our economic and ethical values, but also because the coffee is extremely tasty and full-bodied. We decided to roast to Full City (3 in our scale) to emphasize its delicious chocolate and nut-like aromas. In the end, you can feel a nice spicy touch.

Country: Nicaragua
Region: Matalgapa
Farm: UCA San Juan del Rio Coco
Farmer: Cooperative
Varieties: Blend
Growing Altitude: 1500-1600 m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Café Nazca



Tumma paahto

Perro



Tämä kahvi tulee UCA San Jose del Rio Coco -nimiseltä osuuskunnalta, jolla on 370 viljelijää, joista 80 on naisia. Osuuskunta on keskittynyt korkealaatuista luomukahvien tuottamiseen ja heillä on useita projekteja, joiden tavoitteena on parantaa paikallisten perheiden asuinolosuhteita ja tilannetta. Osuuskunta tukee muun muassa paikallisen koulutuksen ja viljelyn kehitystä.

Valitsimme tämän kahvin, sillä sen lisäksi, että tuottaja jakaa eettiset ja ekonomiset arvomme, kahvi on myös erittäin maukas ja täyteläinen. Päätimme paahtaa kahvin Full Cityyn saakka (3 meidän apahtoasteikollamme) korostaaksemme kahvin suklaan ja pähkinöiden aromeita. Jälkimaussa on herkullisen mausteisia sävyjä.

Maa: Nicaragua
Alue: Matalgapa
Tila: UCA San Juan del Rio Coco
Viljelijä: Cooperative
Lajikkeet: Blend
Kasvukorkeus: 1500-1600 m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roasted: 2.5.2019

Roaster: Pasi Pelkonen

Paahdettu: 2.5.2019

Paahdattaja: Pasi Pelkonen