

Chocolate • Dried fruits • Cherry



Dark Roast

Peru Finca La Esperanza



Kaffe Obscura has a great pleasure to announce that the roastery has moved to new premises in Kirkkonummi. We can serve our coffee friends even better in the future. If you follow us on Facebook you will get more information.

Finca La Esperanza is a farm at the altitude of 1800m on the slopes of the mountain "Wapen" (named after an Indian chief of the Yanesha) in the vicinity of Villa Rica, where the best organic coffee is cultivated. Senora Onofre Martin comes from the indigenous Yanesha and is already growing coffee in the third generation. Finca La Esperanza's excellent Arabica varieties are composed of Caturra, Catuai, Bourbon, Geysha and Catimor. As an organic coffee farmer, she cultivates her coffee under the shade of the agroforestry with respect for the environment, the flora and fauna of her region.

Country: Peru

Region: Villa Rica

Farm: Finca La Esperanza

Farmer: Onofre Martin

Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon, Geysha, Catimor

Growing Altitude: 1800m

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®

Suklaa • Kuivatut hedelmät • Kirsikka



Tumma paahto

Peru Finca La Esperanza



Kaffe Obscuralla on ilo ilmoittaa, että paahtimo on muuttanut uusiin tiloihin Kirkkonummella. Täten, voimme tarjota loistavaa kahvia ystävillemme entistä paremmin tulevaisuudessa. Jos seuraat Kaffe Obscuraa Facebookissa, saat lisää tietoa meistä.

Finca La Esperanza on 1800m korkeudessa "Wapen"-vuoren (Nimetty Yanesha-alkuperäiskansan päällikön mukaan) rinteillä Villa Ricassa sijaitseva kahvitila, jolla viljellään parasta luomukahvia. Senora Onoforte Martin kuuluu Yanesha-alkuperäiskansaan ja kasvattaa kahvia kolmannessa sukupolvessa. Finca La Esperanzan laadukkaat Arabica-kahvit koostuvat Caturrasta, Catuaista, Bourbonista, Geyshasta ja Catimorista. Luomuviljelijänä Martin kasvattaa kahvinsa varjopuiden alla kunnioittaen ympäristöä sekä paikallista luontoa ja eläimiä.

Maa: Peru

Alue: Villa Rica

Tila: Finca La Esperanza

Viljelijä: Onofre Martin

Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon, Geysha, Catimor

Kasvukorkeus: 1800m

Prosessointi: Washed

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Paahdettu: 5/14/19

Paahtaja: Lasse Wuori

Kaffe Obscura

Roasted: 5/14/19

Roaster: Lasse Wuori

Kaffe Obscura