

Nutty • Orange • Plum

Pähkinäinen • Appelsiini • Luumu



Light Espresso

Brazil Primavera



Fazenda Primavera is located in the municipality of Angelândia, Minas Gerais, a region at the transition between biomes, with land and vegetation characteristic of both the Atlantic forest and the Cerrado. The farm's elevation, between 1000 to 1050 meters above sea level, promotes the cultivation of specialty coffee and the climate also provides favourable conditions with average temperatures between 20 and 24 °C annually and precipitation of 1,000 to 1,300 mm.

Fazenda Primavera has state of the art installations including a 24,000 m² drying patio, 14 electric dryers, and the equipment for processing Natural, Pulped Natural, Honey, and fully Washed coffees. The farm cultivates predominately Red and Yellow Catuai and has been adding new varieties, from Topazio to Geisha. The pulped Natural Geisha from Primavera won the first place at the 2018 Cup of Excellence!

Social and environmental sustainability have always been integral to the farm's operations and it is of great importance to the farmer, Ricardo that production techniques minimize environmental damage. A power plant on the farm recycles water used in depulping to produce energy and the coffee pulp is composted for use as a natural fertilizer. Primavera's team conducts outreach to neighbouring farmers to share knowledge and best practices to help move the region of Angelândia and Chapada de Minas forward, particularly through Instituto Café Solidario.

Primavera's agility in responding to new agricultural research and technology and to new trends in consumer preference is one of its main assets. For example, micro lots are dried on raised beds, coffee is intercropped with shade trees on specially selected plots of the property, Honey processing eliminates the use of water, and coffee is evaluated constantly to find the best cup profiles. Primavera is the future of Brazil specialty coffee!

The Honey processing method used for this lot involves separating the bean from the cherry pulp without the use of water to leave the maximum mucilage in contact with the coffee to increase sweetness and complexity.

Country: Brazil
Region: Chapada de Minas
Farm: Primavera
Farmer: Ricardo Tavares
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 1000m
Processing: Honey

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog



Vaalea Espresso

Brazil Primavera



Fazenda Primavera sijaitsee Angelândian kunnassa, Minas Geraisissa alueella, joka sijaitsee kahden biomin rajakohdassa, jossa Atlantin metsän ja Cerradon kasvillisuus ja maaperä yhdistyvät. Tilan korkeus merenpinnasta (1000-1050m) tukee erikoiskahvin viljelyä ja paikallinen ilmasto tarjoaa oivalliset olosuhteet keskilämpötilan ollessa 20-24 °C asteen välissä vuosittaisen sademäärän ollessa 1000-1300mm.

Fazenda Primaveraalla on uusimmat laitteet mukaanlukien 24,000 m² kuivauspeti, 14 sähköistä kuivaajaa, sekä käsittelyvälineet Natural, Pulped Natural, Honey ja Washed kahvien valmistamiseen. Tila tuottaa pääasiassa Red ja Yellow Catuaita, mutta ovat lisänneet uusia lajikkeita Topaziosta ja Geishaan. Primavera Pulped Natural Geisha voitti 2018 Cup of Excellence kilpailun!

Kestävä tuotanto, sekä yhteiskunnallisesti että ympäristön kannalta on ollut keskeinen osa tilan toimintaa alusta lähtien, ja tilan omistajalle, Ricardolle on erittäin tärkeää, että tilalla käytettävät menetelmät tekevät mahdollisimman pienen ympäristövaikutuksen. Tilalla sijaitseva voimala kierrättää tilalla käytettävän veden energiaksi ja kahvin hedelmäliha uusiokäytetään luonnollisena lannoitteena. Primavera työntekijät toimivat lähialueen tiloilla jakamaan tietoa ja parhaita toimintatapoja, jotta Angelândian ja Chapada de Minas alueet pääsisivät eteenpäin erityisesti Instituto Café Solidario kautta.

Primavera ketteryys reagoida uuteen maataloudelliseen tutkimukseen, teknologiaan ja kuluttajatarendeihin on eräs heidän suurimmista eduistaan. Esimerkiksi pienerät kuivataan korotetuilla pedeeillä, kahvia kasvatetaan lomittain varjopuiden kanssa erikseen valikoiduilla alueilla, Honey käsittely poistaa veden tarpeen, ja kahvia arvioidaan jatkuvasti parhaiden kupillisten löytämiseksi. Primavera on brasilialaisen erikoiskahvin tulevaisuus!

Tässä kahvissa käytetyssä Honey käsittelyssä kahvin hedelmäliha poistetaan kahvista ilman veden käyttöä, jolloin mahdollisimman paljon hedelmälihaa jää kahvin ympärille korostaen kahvin makeutta ja kompleksisuutta.

Maa: Brasilia
Alue: Chapada de Minas
Tila: Primavera
Viljelijä: Ricardo Tavares
Lajikkeet: Yellow Catuai
Kasvukorkeus: 1000 m
Prosessointi: Honey

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

SLURP®

Inka paahtimo

Roasted: 5/15/19

Roaster: Pamela

Inka paahtimo

Paahtettu: 5/15/19

Paahtaja: Pamela