

Coffee cherry • Blood orange • Caramel



# Dark Espresso

Hacienda Sonora red catuai, natural



The Hacienda Sonora coffee farm in the central highlands of Costa Rica is owned by a father and son duo, Alberto and Diego Guardia. The farm is 100 hectares, with 65 hectares for coffee farming and 35 hectares of natural forest. The volcanic rich soil grows a variety of trees, the shade-trees for the coffee and crops. The soil is extremely well suited for farming.

The farm has specialized in the Black Honey and Natural processing. This coffee is of the Red Catuai variety and has the Natural process. The flavour combines the sun-dried coffee berry to a blood orange acidity.

Brewing tip: If you usually make your espresso 1:2, let this espresso be a little longer. This lightens the flavour, making it rounder. E.g. coffee 20g, ready drink ~50g, 25-30s brewing time.

**Country:** Costa Rica  
**Region:** Central Valley  
**Farm:** Hacienda Sonora  
**Farmer:** Alberto & Diego Guardia  
**Varieties:** Red Catuai  
**Growing Altitude:** 1300 m  
**Processing:** Natural

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Kahvimarja • Veriappelsiini • Karamelli



# Tumma Espresso

Hacienda Sonora red catuai, natural



Hacienda Sonora on isän ja pojan, Alberto ja Diego Guardia johtama tila Costa Rican keskisellä ylängöllä. Tila on kooltaan 100 hehtaaria, josta kahvin viljelyyn on lohkottu 65 hehtaaria ja 35 hehtaaria on luonnonmukaista metsää. Vulkaanisessa ja rikkaassa maaperässä kasvavat erilaiset puulajit, kahvipensaiden varjokasvit sekä viljelykasvit. Erittäin otollinen maaperä kahvin viljelyyn.

Tämä kahvi on lajikkeeltaan Red Catuai ja Natural-käsitelty. Maussa yhdistyvät aurinkokuivatun kahvimarjan makeus sekä veriappelsiinimainen hapokkuus.

Uuttovinkki: jos olet tottunut valmistamaan espressot 1:2 suhteella, niin tee tällä espressoista hiukan pidempi. Näin kahvi kevenee ja maku pyöristyy. Esim. jauhettua kahvia 20g, juomaa ~50g, 25-30s valutusaika.

**Maa:** Costa Rica  
**Alue:** Central Valley  
**Tila:** Hacienda Sonora  
**Viljelijä:** Alberto & Diego Guardia  
**Lajikkeet:** Red Catuai  
**Kasvukorkeus:** 1300 m  
**Prosessointi:** Natural

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Coffee cherry • Blood orange • Caramel



# Dark Espresso

*Hacienda Sonora red catuai, natural*



The Hacienda Sonora coffee farm in the central highlands of Costa Rica is owned by a father and son duo, Alberto and Diego Guardia. The farm is 100 hectares, with 65 hectares for coffee farming and 35 hectares of natural forest. The volcanic rich soil grows a variety of trees, the shade-trees for the coffee and crops. The soil is extremely well suited for farming.

The farm has specialized in the Black Honey and Natural processing. This coffee is of the Red Catuai variety and has the Natural process. The flavour combines the sun-dried coffee berry to a blood orange acidity.

Brewing tip: If you usually make your espresso 1:2, let this espresso be a little longer. This lightens the flavour, making it rounder. E.g. coffee 20g, ready drink ~50g, 25-30s brewing time.

**Country:** Costa Rica

**Region:** Central Valley

**Farm:** Hacienda Sonora

**Farmer:** Alberto & Diego Guardia

**Varieties:** Red Catuai

**Growing Altitude:** 1300 m

**Processing:** Natural

**Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi**

If we share it, you get a free coffee!

**SLURP®**

*Pirkanmaan  
Paahtimo*

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Kahvimarja • Veriappelsiini • Karamelli



# Tumma Espresso

Hacienda Sonora red catuai, natural



Hacienda Sonora on isän ja pojan, Alberto ja Diego Guardian johtama tila Costa Rican keskisellä ylängöllä. Tila on kooltaan 100 hehtaaria, josta kahvin viljelyyn on lohkottu 65 hehtaaria ja 35 hehtaaria on luonnonmukaista metsää. Vulkaanisessa ja rikkaassa maaperässä kasvavat erilaiset puolajit, kahvipensaiden varjokasvit sekä viljelykasvit. Erittäin otollinen maaperä kahvin viljelyyn.

Tämä kahvi on lajikkeeltaan Red Catuai ja Natural-käsitelty. Maussa yhdistyvät aurinkokuivatun kahvimarjan makeus sekä veriappelsiinimainen hapokkuus.

Uuttovinkki: jos olet tottunut valmistamaan espressot 1:2 suhteella, niin tee tällä espressoista hiukan pidempi. Näin kahvi kevenee ja maku pyöristyy. Esim. jauhettua kahvia 20g, juomaa ~50g, 25-30s valutusaika.

**Maa:** Costa Rica

**Alue:** Central Valley

**Tila:** Hacienda Sonora

**Viljelijä:** Alberto & Diego Guardia

**Lajikkeet:** Red Catuai

**Kasvukorkeus:** 1300 m

**Prosessointi:** Natural

**Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tääää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

Pirkanmaan  
Paahtimo

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)