

Marzipan • Chocolate • Honey

Marsipaani • Suklaa • Hunaja

# Light Roast

# Vaalea paahto

Gran Palomar light roast

Gran Palomar light roast



This delicious coffee, Gran Palomar, is the reason why we started our coffee adventure back in 2002. During a conversation with coffee producers, we learned about the current coffee crisis and how it was affecting the villagers of the El Palomar region. Their coffee was great and even won the 2nd place in the Best Peruvian coffee at that time. Shouldn't this be a blessing to them? We promised to do our best to help them and - here we are, celebrating 17 years of friendly cooperation!

The secret, to Gran Palomar's is addictive taste, is its sweetness and approachable flavour notes.

Perfect to have as your daily coffee!

**Country:** Peru  
**Region:** Chanchamayo  
**Farm:** Cooperativa Palomar  
**Farmer:** Various  
**Varieties:** Caturra, catimor, pache, bourbon  
**Growing Altitude:** 1200-1800 m  
**Processing:** Washed

Tämä herkullinen kahvi, Gran Palomar, on syy, miksi aloitimme seikkailumme kahvin maailmaan vuonna 2002. Keskustelimme kahvintuottajien kanssa ja saimme kuulla kriisistä kahvin tuotannossa, sekä sen vaikutuksesta El Palomarin alueen kyläläisiin. Paikallinen kahvi oli erinomaista ja se jopa valittiin Perun toiseksi parhaaksi kahviksi aikanaan. Eikö heidän kuuluisi siis pärjätä hyvin? Lupasimme tehdä parhaamme auttaaksemme heitä ja nyt voimme juhlia 17 vuotta onnistunutta yhteistyötä!

Gran Palomarin koukuttavan maun salaisuus on sen makeus ja helposti lähestyttävä makuprofiili.

Täydellinen päivittäiseksi nautinnoksi!

**Maa:** Peru  
**Alue:** Chanchamayo  
**Tila:** Cooperativa Palomar  
**Viljelijä:** Monia  
**Lajikkeet:** Caturra, catimor, pache, bourbon  
**Kasvukorkeus:** 1200-1800 m  
**Prosessointi:** Washed

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blogi

Cafetoria roastery

Roasted: 22/07/2019

Roaster: Ivan Ore (Juanca)

Cafetoria roastery

Paahtettu: 22/07/2019

Paahtaja: Ivan Ore (Juanca)

**Marzipan • Chocolate • Honey**



# Light Roast

*Gran Palomar light roast*



This delicious coffee, Gran Palomar, is the reason why we started our coffee adventure back in 2002. During a conversation with coffee producers, we learned about the current coffee crisis and how it was affecting the villagers of the El Palomar region. Their coffee was great and even won the 2nd place in the Best Peruvian coffee at that time. Shouldn't this be a blessing to them? We promised to do our best to help them and - here we are, celebrating 17 years of friendly cooperation!

The secret, to Gran Palomar's is addictive taste, is its sweetness and approachable flavour notes.

Perfect to have as your daily coffee!

**Country:** *Peru*

**Region:** *Chanchamayo*

**Farm:** *Cooperativa Palomar*

**Farmer:** *Various*

**Varieties:** *Caturra, catimor, pache, bourbon*

**Growing Altitude:** *1200-1800 m*

**Processing:** *Washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

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

Cafeteria roastery

Roasted: 22/07/2019

Roaster: Ivan Ore (Juanca)

Marsipaani • Suklaa • Hunaja

# Vaalea paahto

Gran Palomar light roast



Tämä herkullinen kahvi, Gran Palomar, on syy, miksi aloitimme seikkailumme kahvin maailmaan vuonna 2002. Keskustelimme kahvintuottajien kanssa ja saimme kuulla kriisistä kahvin tuotannossa, sekä sen vaikutuksesta El Palomarin alueen kyläläisiin. Paikallinen kahvi oli erinomaista ja se jopa valittiin Perun toiseksi parhaaksi kahviksi aikanaan. Eikö heidän kuuluisi siis pärjätä hyvin? Lupasimme tehdä parhaamme auttaaksemme heitä ja nyt voimme juhlia 17 vuotta onnistunutta yhteistyötä!

Gran Palomarin koukuttavan maun salaisuus on sen makeus ja helposti lähestyttävä makuprofiili.

Täydellinen päivittäiseksi nautinnoksi!

**Maa:** Peru

**Alue:** Chanchamayo

**Tila:** Cooperativa Palomar

**Viljelijä:** Monia

**Lajikkeet:** Caturra, catimor, pache, bourbon

**Kasvukorkeus:** 1200-1800 m

**Prosessointi:** Washed

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



**SLURP®**

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

Cafetoria roastery

Paahtettu: 22/07/2019

Paahtaja: Ivan Ore (Juanca)