

Chocolate • Fruity • Nougat



Dark Roast

Colibrí



This coffee is a single estate organic coffee from the Tropical Mountains farm in Chanchamayo. We sourced this wonderful coffee directly from the farmer. Thomas and his wife Gisella donate 3% of all of their income to support the education of local village children. The farmers have committed to sustainable and organic farming and all the used energy is from renewable sources. They produce energy from the cascara of the coffee beans instead of dumping it.

This coffee has a pleasant chocolate flavour together with soft fruitiness. The roast degree is Full City, which highlights the chocolate flavours of this coffee.

Country: Peru
Region: Chanchamayo
Farm: Tropical Mountains
Farmer: Thomas and Gisella Schwegler
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1550-1800m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blog

Suklaa • Hedelmäinen • Nougat



Tumma paahto

Colibrí



Tämä kahvi on single-estate luomukahvi Tropical Mountains -tilalta Chanchamayosta. Hankimme tämän erinomaisen kahvin suoraan viljelijältä. Viljelijät, Thomas ja Gisella Schwegler lahjoittavat 3% tuotoistaan tukemaan kylänsä lasten opintoja. Viljelijät ovat myös sitoutuneet kestäväan luomuviljelyyn ja kaikki tilan sähkö tulee uusiutuvista kohteista. Esimerkiksi energiaa tuotetaan kahvipapujen cascarasta sen poisheittämisen sijasta.

Tällä kahvilla on miellyttävän suklainen maku, jossa on pehmeää hedelmäisyyttä. Paahtoasteena on Full City, joka korostaa kahvin suklaisia piirteitä.

Maa: Peru
Alue: Chanchamayo
Tila: Tropical Mountains
Viljelijä: Thomas ja Gisella Schwegler
Lajikkeet: Caturra
Kasvukorkeus: 1550-1800m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blogi

Café Nazca

Roasted: 05/08/2019

Roaster: Pasi Pelkonen

Café Nazca

Paahdettu: 05/08/2019

Paahdaja: Pasi Pelkonen

Chocolate • Fruity • Nougat



Dark Roast

Colibrí



This coffee is a single estate organic coffee from the Tropical Mountains farm in Chanchamayo. We sourced this wonderful coffee directly from the farmer. Thomas and his wife Gisella donate 3% of all of their income to support the education of local village children. The farmers have committed to sustainable and organic farming and all the used energy is from renewable sources. They produce energy from the cascara of the coffee beans instead of dumping it.

This coffee has a pleasant chocolate flavour together with soft fruitiness. The roast degree is Full City, which highlights the chocolate flavours of this coffee.

Country: Peru

Region: Chanchamayo

Farm: Tropical Mountains

Farmer: Thomas and Gisella Schwegler

Varieties: Caturra

Growing Altitude: 1550-1800m

Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blog

Café Nazca

Roasted: 05/08/2019

Roaster: Pasi Pelkonen

Suklaa • Hedelmäinen • Nougat



Tumma paahto

Colibrí



Tämä kahvi on single-estate luomukahvi Tropical Mountains -tilalta Chanchamayosta. Hankimme tämän erinomaisen kahvin suoraan viljelijältä. Viljelijät, Thomas ja Gisella Schwegler lahjoittavat 3% tuotoistaan tukemaan kylänsä lasten opintoja. Viljelijät ovat myös sitoutuneet kestäväan luomuviljelyyn ja kaikki tilan sähkö tulee uusiutuvista kohteista. Esimerkiksi energiaa tuotetaan kahvipapujen cascarasta sen poisheittämisen sijasta.

Tällä kahvilla on miellyttävän suklainen maku, jossa on pehmeää hedelmäisyyttä. Paahtoasteena on Full City, joka korostaa kahvin suklaisia piirteitä.

Maa: Peru

Alue: Chanchamayo

Tila: Tropical Mountains

Viljelijä: Thomas ja Gisella Schwegler

Lajikkeet: Caturra

Kasvukorkeus: 1550-1800m

Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blogi

Café Nazca

Paahtettu: 05/08/2019

Paahtaja: Pasi Pelkonen