

Grape · Honey · Red currant

Rypäle · Hunaja · Punaviinimarja



# Light Espresso



# Vaalea Espresso

Colombia Geisha

Colombia Geisha



This female farmed coffee comes from Consuelo Castro's 32 hectare farm, that has around 20,000 coffee trees. The fertilizers they use are mostly natural, such as cascara, and the volcanic soil also grows plantain, peaches and oranges.

Before roasting, the coffee beans are run through the cold roaster to remove the top layer from the coffee. While brewing this coffee, try a longer pre-extraction, which will emphasize the flavours of this coffee.

This coffee has been sourced transparently with the price set by the farmer. Ethical and transparent production are Kahwe's main values, so you can enjoy this coffee without any worries.

**Country:** Colombia  
**Region:** Huila  
**Estate:** El Jardin  
**Farmer:** Consuelo Castro  
**Varieties:** Geisha  
**Growing Altitude:** 1800m  
**Processing:** Washed

Tämä kahvi tulee naisviljelijä Consuela Castron 32 hehtaarin tilalta, jossa kasvaa noin 20,000 kahvipuuta. Käytetyt lannoitteet ovat pääosin luonnollisia ja tilalla viljellään myös keittobanaania, persikoita ja appelsiinia.

Ennen paahtoa kahvipavut käytetään kylmän paahtimen läpi, jotta pintakalvo irtoaa. Tätä kahvia keittäessä kannattaa kokeilla pidempää esiuuttoa, joka korostaa kahvin aromeja.

Tämä kahvi on hankittu läpinäkyvästi ja viljelijä on saanut itse asettaa kahvipavun hinnan. Eettinen ja läpinäkyvä tuotanto ovat Kahwen toiminnan kulmakiviä, joten voit nauttia kahvisi huoletta!

**Maa:** Kolumbia  
**Alue:** Huila  
**Tila:** El Jardin  
**Viljelijä:** Consuelo Castro  
**Lajikkeet:** Geisha  
**Kasvukorkeus:** 1800m  
**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®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

Kahwe

Kahwe

Roasted: 17/08/2019

Paahtettu: 17/08/2019

Roaster: Joel Marttala

Paahtaja: Joel Marttala

Rypäle • Hunaja • Punaviinimarja



# Vaalea Espresso

Colombia Geisha



Tämä kahvi tulee naisviljelijä Consuela Castron 32 hehtaarin tilalta, jossa kasvaa noin 20,000 kahvipuuta. Käytetyt lannoitteet ovat pääosin luonnollisia ja tilalla viljellään myös keittobanaania, persikoita ja appelsiinia.

Ennen paahtoa kahvipavut käytetään kylmän paahtimen läpi, jotta pintakalvo irtaoo. Tätä kahvia keittäessä kannattaa kokeilla pidempää esiuuttoa, joka korostaa kahvin aromeja.

Tämä kahvi on hankittu läpinäkyvästi ja viljelijä on saanut itse asettaa kahvipavun hinnan. Eettinen ja läpinäkyvä tuotanto ovat Kahwen toiminnan kulmakiviä, joten voit nauttia kahvisi huoletta!

**Maa:** Kolumbia

**Alue:** Huila

**Tila:** El Jardin

**Viljelijä:** Consuelo Castro

**Lajikkeet:** Geisha

**Kasvukorkeus:** 1800m

**Prosessointi:** Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHWE

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

Kahwe

Paahtettu: 17/08/2019

Paahtaja: Joel Marttala

Grape • Honey • Red currant



# Light Espresso

Colombia Geisha



This female farmed coffee comes from Consuelo Castro's 32 hectare farm, that has around 20,000 coffee trees. The fertilizers they use are mostly natural, such as cascara, and the volcanic soil also grows plantain, peaches and oranges.

Before roasting, the coffee beans are run through the cold roaster to remove the top layer from the coffee. While brewing this coffee, try a longer pre-extraction, which will emphasize the flavours of this coffee.

This coffee has been sourced transparently with the price set by the farmer. Ethical and transparent production are Kahwe's main values, so you can enjoy this coffee without any worries.

**Country:** Colombia

**Region:** Huila

**Estate:** El Jardin

**Farmer:** Consuelo Castro

**Varieties:** Geisha

**Growing Altitude:** 1800m

**Processing:** Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

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

Kahwe

Roasted: 17/08/2019

Roaster: Joel Marttala