Kirahvi Coffee Company

Roaster: Tommi Hulkkonen **Roasted:** 03/09/2019

Currants • Caramel • Cacao

Light Espresso

Guatemala Damaris Camposeco

Damaris Camposeco inherited her coffee farm 3 years ago. Since then, she has been managing the 2 hectares of Caturra, Bourbon and Pache. Damaris has fermented her coffee for a longer period of time in order to give the cup lots of tropical fruit notes. Damaris' farm is certified Organic and among the coffee, she grows a diverse range of food crops. With small adjustments you can find really exceptional flavours in this coffee.

Country: *Guatemala*
Region: *San Antonio, Huista, Huehuetenango*
Estate: *Damaris Camposeco*
Farmer: *Damaris Camposeco*
Varieties: *Caturra, Bourbon, Pache*
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®

www.slurp.coffee/blog

Kirahvi Coffee Company

Paahtaja: Tommi Hulkkonen **Paahdettu:** 03/09/2019

Viinimarja • Karamelli • Kaakao

Vaalea Espresso

Guatemala Damaris Camposeco

Damaris Camposeco peri kahvitilansa 3 vuotta sitten. Siitä lähtien hän on johtanu 2 hehtaarin tilaa, jolla kasvaa Caturraa, Bourbonia ja Pachea. Damaris on fermentoinut kahviaan pitkän aikaa korostaakseen kahvissa maistuvia trooppisten hedelmien makuja. Damariksen tila on luomusertifioitu ja kahvin lisäksi, hän kasvattaa monia muita viljelykasveja. Pienellä säädöllä tästä kahvista saa todella monipuolisesti erilaisia makuja.

Maa: *Guatemala*
Alue: *San Antonio, Huista, Huehuetenango*
Tila: *Damaris Camposeco*
Viljelijä: *Damaris Camposeco*
Lajikkeet: *Caturra, Bourbon, Pache*
Kasvukorkeus: *1800m*
Prosessointi: *Washed*

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Viinimarja • Karamelli • Kaakao

Vaalea Espresso

Guatemala Damaris Camposeco

Damaris Camposeco peri kahvitilansa 3 vuotta sitten. Siitä lähtien hän on johtanu 2 hehtaarin tilaa, jolla kasvaa Caturraa, Bourbonia ja Pachea. Damaris on fermentoinut kahviaan pitkän aikaa korostaakseen kahvissa maistuvia trooppisten hedelmien makuja. Damariksen tila on luomusertifioitu ja kahvin lisäksi, hän kasvattaa monia muita viljelykasveja. Pienellä säädöllä tästä kahvista saa todella monipuolisesti erilaisia makuja.

Maa: *Guatemala*
Alue: *San Antonio, Huista, Huehuetenango*
Tila: *Damaris Camposeco*
Viljelijä: *Damaris Camposeco*
Lajikkeet: *Caturra, Bourbon, Pache*
Kasvukorkeus: *1800m*
Prosessointi: *Washed*

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi
Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Paahtaja: *Tommi Hulkkonen* ***Paahdettu:*** *03/09/2019* *Kirahvi Coffee Company*

Currants • Caramel • Cacao

Light Espresso

Guatemala Damaris Camposeco

Damaris Camposeco inherited her coffee farm 3 years ago. Since then, she has been managing the 2 hectares of Caturra, Bourbon and Pache. Damaris has fermented her coffee for a longer period of time in order to give the cup lots of tropical fruit notes. Damaris' farm is certified Organic and among the coffee, she grows a diverse range of food crops. With small adjustments you can find really exceptional flavours in this coffee.

Country: *Guatemala*
Region: *San Antonio, Huista, Huehuetenango*
Estate: *Damaris Camposeco*
Farmer: *Damaris Camposeco*
Varieties: *Caturra, Bourbon, Pache*
Growing Altitude: *1800m*
Processing: *Washed*

Roaster: *Tommi Hulkkonen* ***Roasted:*** *03/09/2019* *Kirahvi Coffee Company*

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

SLURP®

www.slurp.coffee/blog