

Cane sugar • Roasty nuts • Light citrus

Ruokosokeri • Paahteinen pähkinä • Sitrushedelmä



SLURP dark

Peru Cajamarca



Peru has everything specialty coffee needs: fertile soil, plenty of rain, high mountains and high-quality coffee. Peru is the country of extremes: on the one hand, you can walk in the Amazon jungles and on the other you can climb into an altitude of almost 7000 metres.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1600-1800m
Processing: Washed

Peruvian specialty coffee is a relatively new addition in the world of specialty coffee, but the quality is already excellent. This dark roast from Cajamarca in Northern Peru is an interesting acquaintance. This blend of Bourbon, Typica and Caturra produced by smallholders is sweet and full of roasty flavours of sugar.

Lehmus Roastery wishes you delicious coffee moments!



Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®



SLURP tumma

Peru Cajamarca



Perussa on kaikkea, mitä erikoiskahvi tarvitsee: hedelmällistä maaperää, riittävästi sateita, korkeaa vuoristoa ja laadukasta kahvia. Peru on myös äärialueiden maa: samassa maassa voi samoilla Amazonin sademetsissä ja toisaalta kiivetä lähes 7000 metrin korkeuteen.

Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tila: Useat pienviljelijät
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra
Kasvukorkeus: 1600-1800m
Prosessointi: Washed

Perulainen erikoiskahvi on kohtuullisen uusi tulokas, mutta jo erinomaista laadultaan. Cajamarcan alueelta Pohjois-Perusta saapuva tumma paahto on kiinnostava tuttavuus. Pienviljelijöiden tuottama Bourbonin, Typican ja Caturran sekoitus on makea ja paahteisena täynnä sokerisia makuja.

Mukava kahvihetkiä, toivoo Lehmus Roastery!



Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Lehmus Roastery

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä

Lehmus Roastery

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Jussi Tyrisevä

Ruokosokeri • Paahteinen pähkinä • Sitrushedelmä



SLURP tumma

Peru Cajamarca



Perussa on kaikkea, mitä erikoiskahvi tarvitsee: hedelmällistä maaperää, riittävästi sateita, korkeaa vuoristoa ja laadukasta kahvia. Peru on myös äärialueiden maa: samassa maassa voi samoilla Amazonin sademetsissä ja toisaalta kiivetä lähes 7000 metrin korkeuteen.

*Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tila: Useat pienviljelijät
Lajikkeet: Bourbon, Typica, Caturra
Kasvukorkeus: 1600-1800m
Prosessointi: Washed*

Perulainen erikoiskahvi on kohtuullisen uusi tulokas, mutta jo erinomaista laadultaan. Cajamarcan alueelta Pohjois-Perusta saapuva tumma paahto on kiinnostava tuttavuus. Pienviljelijöiden tuottama Bourbonin, Typican ja Caturran sekoitus on makea ja paahteisena täynnä sokerisia makuja.

Mukava kahvihetkiä, toivoo Lehmus Roastery!



**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Lehmus Roastery

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Jussi Tyriševä

Cane sugar • Roasty nuts • Light citrus



SLURP dark

Peru Cajamarca



Peru has everything specialty coffee needs: fertile soil, plenty of rain, high mountains and high-quality coffee. Peru is the country of extremes: on the one hand, you can walk in the Amazon jungles and on the other you can climb into an altitude of almost 7000 metres.

Peruvian specialty coffee is a relatively new addition in the world of specialty coffee, but the quality is already excellent. This dark roast from Cajamarca in Northern Peru is an interesting acquaintance. This blend of Bourbon, Typica and Caturra produced by smallholders is sweet and full of roasty flavours of sugar.

Lehmus Roastery wishes you delicious coffee moments!

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Multiple Smallholders
Varieties: Bourbon, Typica, Caturra
Growing Altitude (MASL): 1600-1800m
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

Lehmus Roastery

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Jussi Tyrisevä