

Nutty • Sweet • Chocolatey



SLURP medium

Peru Yanessa Organic



This coffee is grown by small families of the indigenous Yanessa people from Villa Rica in the Oxapampa region in the Peru jungle. It is the same area where I worked as a volunteer on coffee farms before starting at Inka Paahtimo. The coffee is grown without chemical pesticides or fertilizers on the slopes of Andes, which has the optimal soil for great tasting coffee. This coffee was de-pulped by machine, fermented in water for 16 hours and floated with a siphon, twice, to separate out inferior beans. With 2 percent of the fruit left on the bean, it was dried on a cement patio over four days.

Country: Peru
Region: Villa Rica
Producer: Yanessa cooperative
Variety: Caturra, Typica, Bourbon
Growing altitude (MASL): 1550-1850m
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

Pähkinäinen • Makea • Suklainen



SLURP medium

Peru Yanessa Organic



Tämän kahvin ovat kasvattaneet Yanessa-alkuperäiskansaan kuuluvat perheet Villa Ricassa Oxapampan alueella Perun sademetsissä. Se on sama alue, jossa toimin kahvilijelmillä vapaaehtoisena ennen Inka Paahtimon perustamista. Tämä kahvi on kasvatettu ilman kemiallisia torjunta-aineita tai lannoitteita Andien rinteillä, jossa on erinomainen maaperä herkullisen kahvin kasvattamiseen. Kahvimarjan hedelmäliha poistetaan koneellisesti, fermentoidaan vedessä 16h sekä kellutetaan siivilän avulla kahdesti huonompilaatuisten papujen erottamiseksi. Kun kahvimarjan päällä on 2% hedelmälihaa, sitä kuivataan sementtipatiolla neljän päivän ajan.

Maa: Peru
Alue: Villa Rica
Tuottaja: Yanessa cooperative
Lajikkeet: Caturra, Typica, Bourbon
Kasvukorkeus: 1550-1850m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®



www.slurp.coffee/blogi

Inka paahtimo

Inka paahtimo

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Roasted: 30/10/2019

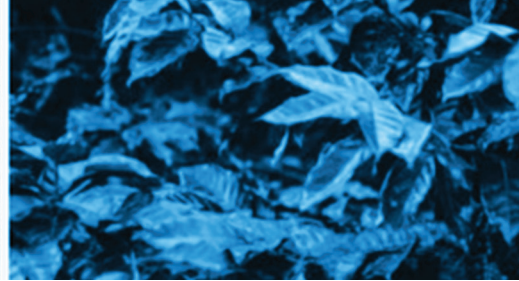
Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Pähkinäinen • Makea • Suklainen



SLURP medium

Peru Yanessa Organic



Tämän kahvin ovat kasvattaneet Yanessa-alkuperäiskansaansa kuuluvat perheet Villa Ricassa Oxapampan alueella Perun sademetsissä. Se on sama alue, jossa toimin kahviljelmillä vapaaehtoisena ennen Inka Paahtimon perustamista. Tämä kahvi on kasvatettu ilman kemiallisia torjunta-aineita tai lannoitteita Andien rinteillä, jossa on erinomainen maaperä herkullisen kahvin kasvattamiseen. Kahvimarjan hedelmäliha poistetaan koneellisesti, fermentoidaan vedessä 16h sekä kellutetaan siivilän avulla kahdesti huonompilaatuisten papujen erottamiseksi. Kun kahvimarjan päällä on 2% hedelmälihaa, sitä kuivataan sementtipatiolla neljän päivän ajan.

Maa: Peru

Alue: Villa Rica

Tuottaja: Yanessa cooperative

Lajikkeet: Caturra, Typica, Bourbon

Kasvukorkeus: 1550-1850m

Prosessointi: Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blogi

Inka paahtimo

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Nutty • Sweet • Chocolatey



SLURP **medium**

Peru Yanesha Organic



This coffee is grown by small families of the indigenous Yanesha people from Villa Rica in the Oxapampa region in the Peru jungle. It is the same area where I worked as a volunteer on coffee farms before starting at Inka Paahtimo. The coffee is grown without chemical pesticides or fertilizers on the slopes of Andes, which has the optimal soil for great tasting coffee. This coffee was de-pulped by machine, fermented in water for 16 hours and floated with a siphon, twice, to separate out inferior beans. With 2 percent of the fruit left on the bean, it was dried on a cement patio over four days.

*Country: Peru
Region: Villa Rica
Producer: Yanesha cooperative
Variety: Caturra, Typica, Bourbon
Growing altitude (MASL): 1550-1850m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka paahtimo

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio