

Sugar cane • Herbs • Caramel



# SLURP medium

espresso

Peru El Limon



This microlot coffee comes from Delfín Román Chanta's farm, El Limon, which is located in Northern Peru's Cajamarca region where high-quality coffee is often grown. The region has become Peru's leading coffee exporter by value. With clay soil and a day to night temperature between 16-20 Celsius, Cajamarca has ideal natural conditions to cultivate rich, but balanced coffees.

Country: Peru  
Region: Cajamarca  
Farm: El Limon  
Farmer: Delfín Román Chanta  
Varieties: Pache, Típica, Caturra  
Growing Altitude (MASL): 1050-1800m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

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

Sokeriruoko • Yrtit • Karamelli



# SLURP medium

espresso

Peru El Limon



Tämä microlot-kahvi tulee Delfín Román Chantan El Limon -tilalta, joka sijaitsee Pohjois-Perun Cajamarca alueella, jossa kasvatetaan korkealaatuista kahvia. Alueesta on tullut arvoltaan Perun suurin kahvinvientialue. Savisen maaperän ja päivittän ja yön välisen lämpötilan pysyessä 16-20 celsiusasteen välissä, Cajamarcassa on ideaalit olosuhteet täyteläisen, mutta myös tasapainoisen kahvin viljelyyn.

Maa: Peru  
Alue: Cajamarca  
Tila: El Limon  
Viljelijä: Delfín Román Chanta  
Lajikkeet: Pache, Típica, Caturra  
Kasvukorkeus: 1050-1800m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

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

Inka paahtimo

Roasted: 30/10/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka paahtimo

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Sokeriruoko • Yrtit • Karamelli



# SLURP medium

espresso

Peru El Limon



Tämä microlot-kahvi tulee Delfín Román Chantan El Limon -tilalta, joka sijaitsee Pohjois-Perun Cajamarca alueella, jossa kasvatetaan korkealaatuista kahvia. Alueesta on tullut arvoltaan Perun suurin kahvinvientialue. Savisen maaperän ja päivittän ja yön välisen lämpötilan pysyessä 16-20 celsiusasteen välissä, Cajamarcassa on ideaalit olosuhteet täyteläisen, mutta myös tasapainoisen kahvin viljelyyn.

Maa: Peru  
Alue: Cajamarca  
Tila: El Limon  
Viljelijä: Delfín Román Chanta  
Lajikkeet: Pache, Típica, Caturra  
Kasvukorkeus: 1050-1800m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

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

Inka paahtimo

Paahtettu: 30/10/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

**Sugar cane • Herbs • Caramel**



# **SLURP** **medium**

**espresso**

*Peru El Limon*



This microlot coffee comes from Delfín Román Chanta's farm, El Limon, which is located in Northern Peru's Cajamarca region where high-quality coffee is often grown. The region has become Peru's leading coffee exporter by value. With clay soil and a day to night temperature between 16-20 Celsius, Cajamarca has ideal natural conditions to cultivate rich, but balanced coffees.

*Country: Peru  
Region: Cajamarca  
Farm: El Limon  
Farmer: Delfín Román Chanta  
Varieties: Pache, Típica, Caturra  
Growing Altitude (MASL): 1050-1800m  
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](http://www.slurp.coffee/blog)

*Inka paahtimo*

**Roasted:** 30/10/2019

**Roaster:** Pamela Aranciaga Mauricio