

Chocolate • Nuts • Honey-like sweetness



# SLURP organic

espresso

Gran Palomar Espresso



Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2003 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started a long relationship with these producers that goes beyond Direct Trade, since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during both good and hard times. The organic cultivation process has allowed to preserve the natural habitat of the insect and animals and promote the growing on different kinds of trees. This is an espresso that is not too complex, yet full of flavour.

Country: Peru  
Region: Chanchamayo  
Farm: Gran Palomar Cooperativa  
Varieties: Catimor, Caturra, Pache, Typica, Bourbon, Gesha  
Growing Altitude (MASL): 1200-1800m  
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](http://www.slurp.coffee/blog)

Suklaa • Pähkinä • Hunajamainen makeus



# SLURP luomu

espresso

Gran Palomar Espresso



Gran Palomar Espresso Organic syntyi vuonna 2003, kun Cafetoria alkoi tehdä yhteistyötä muutaman perulaisen viljelijän kanssa. Tästä muodostui pitkä ja antoisa yhteistyösuhde paikallisten perulaisten tuottajien kanssa. Yhteistyö on paljon syvempää kuin tavallinen suoratuonti, sillä se perustuu henkilökohtaiseen luottamukseen, yhteiseen kasvuun ja lojaalisuuteen vaikeina aikoina. Luomutuotanto on mahdollistanut säilyttämään luonnollisessa elinympäristössään esiintyviä pieneliöitä ja eläimiä sekä edistää alkuperäistä puuston kasvua.

Maa: Peru  
Alue: Chanchamayo  
Tila: Gran Palomar Cooperativa  
Lajikkeet: Catimor, Caturra, Pache, Typica, Bourbon, Gesha  
Kasvukorkeus: 1200-1800m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

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

Cafetoria Roastery

Roasted: 29/10/2019

Roaster: Ivan Ore

Cafetoria Roastery

Paahdettu: 29/10/2019

Paahdattaja: Ivan Ore

Suklaa • Pähkinä • Hunajamainen makeus



# SLURP

# luomu

espresso

Gran Palomar Espresso



Gran Palomar Espresso Organic syntyi vuonna 2003, kun Cafetoria alkoi tehdä yhteistyötä muutaman perulaisen viljelijän kanssa. Tästä muodostui pitkä ja antoisa yhteistyösuhde paikallisten perulaisten tuottajien kanssa. Yhteistyö on paljon syvempää kuin tavanomainen suoratuonti, sillä se perustuu henkilökohtaiseen luottamukseen, yhteiseen kasvuun ja lojaalisuuteen vaikeina aikoina. Luomutuotanto on mahdollistanut säilyttämään luonnollisessa elinympäristössään esiintyviä pieneliöitä ja eläimiä sekä edistää alkuperäistä puuston kasvua.

*Maa: Peru*

*Alue: Chanchamayo*

*Tila: Gran Palomar Cooperativa*

*Lajikkeet: Catimor, Caturra, Pache, Typica, Bourbon, Gesha*

*Kasvukorkeus: 1200-1800m*

*Prosessointi: Washed*

Paahdettu: 29/10/2019 Cafetoria Roastery

Paahdettu: 29/10/2019

Paahdattaja: Ivan Ore



**SLURP®**

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

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

**Chocolate • Nuts • Honey-like sweetness**



# **SLURP** **organic** espresso

*Gran Palomar Espresso*



Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2003 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started a long relationship with these producers that goes beyond Direct Trade, since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during both good and hard times. The organic cultivation process has allowed to preserve the natural habitat of the insect and animals and promote the growing on different kinds of trees. This is an espresso that is not too complex, yet full of flavour.

*Country: Peru  
Region: Chanchamayo  
Farm: Gran Palomar Cooperativa  
Varieties: Catimor, Caturra, Pache, Typica,  
Bourbon, Gesha  
Growing Altitude (MASL): 1200-1800m  
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](http://www.slurp.coffee/blog)

Cafetoria Roastery

Roasted: 29/10/2019

Roaster: Ivan Ore