

Chocolate • Pineapple • Fruity



SLURP dark

espresso

Brazil Bob-O-Link



Bobolink is a migratory bird that is finding it increasingly difficult to make its journey from Patagonia to the northern hemisphere due to the monocultures that spread all over America. This coffee was called Bob-o-Link because it is produced using integrated farming methods that focus on the environment and humankind. Initiated by the Fazenda Ambiental Fortaleza, it is farmed as a part of a unique sustainable coffee project aimed at changing not only the way coffee is produced, but also the lifestyles of the entire community on a more general level.

Country: Brazil
Region: Mococa
Farm: Bob-O-Link
Farmer: Marcos Croce
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1100m
Processing: Natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

Café Nazca

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Suklaa • Ananas • Hedelmäinen



SLURP tumma

espresso

Brazil Bob-O-Link



Bobolink on muuttolintu, jolla on yhä vaikeampaa muuttaa Patagoniasta pohjoiselle pallonpuoliskolle Amerikassa lisääntyneiden monokulttuurien (yksittäiseen kasviin keskittyneiden viljelmien) johdosta. Tätä kahvia kutsutaan Bob-o-linkiksi, koska se tuotetaan integroiduilla viljelmätekniikoilla, jotka keskittyvät sekä ympäristön että ihmisten hyvinvointiin. Tämä kahvi kuuluu Fazenda Ambiental Fortalezan käynnistämään projektiin, jonka tavoitteena ei ole vain muokata tapaa jolla kahvia viljellään, vaan myös muokata kahvia koko yhteisön tasolla.

Maa: Brasilia
Alue: Mococa
Tila: Bob-O-Link
Viljelijä: Marcos Croce
Lajikkeet: Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1100m
Prosessointi: Natural

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

Café Nazca

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Roaster: Pasi Pelkonen
Paahdettu: 13/11/2019
Café Nazca

Roasted: 13/11/2019
Café Nazca

Suklaa · Ananas · Hedelmäinen



SLURP

tumma

espresso

Brazil Bob-O-Link



Bobolink on muuttolintu, jolla on yhä vaikeampaa muuttaa Patagoniasta pohjoiselle pallonpuoliskolle Amerikassa lisääntyneiden monokulttuurien (yksittäiseen kasviin keskittyneiden viljelmien) johdosta. Tätä kahvia kutsutaan Bob-o-linkiksi, koska se tuotetaan integroiduilla viljelmätekniikoilla, jotka keskittyvät sekä ympäristön että ihmisten hyvinvointiin. Tämä kahvi kuuluu Fazenda Ambiental Fortalezaan käynnistämään projektiin, jonka tavoitteena ei ole vain muokata tapaa jolla kahvia viljellään, vaan myös muokata kahvia koko yhteisön tasolla.

Maa: Brasilia
Alue: Mococa
Tila: Bob-O-Link
Viljelijä: Marcos Croce
Lajikkeet: Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1100m
Prosessointi: Natural

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blogi

Café Nazca

Päähde: 13/11/2019

Päähde: Pasi Pelkonen

Chocolate • Pineapple • Fruity



SLURP **dark**

espresso

Brazil Bob-O-Link



Bobolink is a migratory bird that is finding it increasingly difficult to make its journey from Patagonia to the northern hemisphere due to the monocultures that spread all over America. This coffee was called Bob-o-Link because it is produced using integrated farming methods that focus on the environment and humankind. Initiated by the Fazenda Ambiental Fortaleza, it is farmed as a part of a unique sustainable coffee project aimed at changing not only the way coffee is produced, but also the lifestyles of the entire community on a more general level.

*Country: Brazil
Region: Mococa
Farm: Bob-O-Link
Farmer: Marcos Croce
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1100m
Processing: Natural*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

Café Nazca

www.slurp.coffee/blog

Café Nazca

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Pasi Pelkonen