

Chocolate • Hazelnut • Caramel



SLURP medium espresso

Fazenda Dona Nenem



Eduardo Campos started working as a coffee farmer in 1977. The Brazilian has paid special attention to nature long before the concept of certification even reached Brazil. The native trees and bushes are replanted and the impact of raised cattle is compensated via water protection in the rivers and brooks. The coffee is harvested manually as well as by modern machines that are able to harvest only the ripe cherries. The farm is UTZ certified as well as Rainforest Alliance certified.

Country: Brazil
Region: Minas Gerais
Farm: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos
Varieties: Yellow Bourbon
Growing Altitude: 1050 - 1100 m
Processing: Pulped natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

Hasselpähkinä • Suklaa • Karamelli



SLURP medium espresso

Fazenda Dona Nenem



Eduardo Campos aloitti kahvi viljelemisen vuonna 1977. Brasilialainen viljelijä on kiinnittänyt erityistä huomiota tilan luontoon jo paljon ennen sertifikaattien saapumista Brasiliaan. Tilalla jälleenistutetaan alkuperäiskasvillisuutta ja karjankasvatukseen käytettyä vettä kompensoidaan suojelemalla alueen vesistöjä. Kahvia kerätään sekä manuaalisesti että moderneilla koneilla, jotka pystyvät keräämään vain kypsiä kahvimarjoja. Tila on sekä UTZ- että Rainforest Alliance -sertifioitu.

Maa: Brasilia
Alue: Minas Gerais
Tila: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos
Lajikkeet: Yellow Bourbon
Kasvukorkeus: 1050-1100m
Prosessointi: Pulped Natural

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Lasse Wuori

Paahdettu: 13/11/2019

Paahdaja: Lasse Wuori

Hasselpähkinä • Suklaa • Karamelli



SLURP medium espresso

Fazenda Dona Nenem



Eduardo Campos aloitti kahvi viljelemisen vuonna 1977. Brasilialainen viljelijä on kiinnittänyt erityistä huomiota tilan luontoon jo paljon ennen sertifikaattien saapumista Brasiliaan. Tilalla jälleenistutetaan alkuperäiskasvillisuutta ja karjankasvatukseen käytettyä vettä kompensoidaan suojelemalla alueen vesistöjä. Kahvia kerätään sekä manuaalisesti että moderneilla koneilla, jotka pystyvät keräämään vain kypsiä kahvimarjoja. Tila on sekä UTZ- että Rainforest Alliance -sertifioitu.

Maa: Brasilia

Alue: Minas Gerais

Tila: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos

Lajikkeet: Yellow Bourbon

Kasvukorkeus: 1050-1100m

Prosessointi: Pulped Natural

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blogi

Chocolate • Hazelnut • Caramel



SLURP medium

espresso

Fazenda Dona Nenem

Roasted: 13/11/2019

Roaster: Lasse Wuori



Eduardo Campos started working as a coffee farmer in 1977. The Brazilian has paid special attention to nature long before the concept of certification even reached Brazil. The native trees and bushes are replanted and the impact of raised cattle is compensated via water protection in the rivers and brooks. The coffee is harvested manually as well as by modern machines that are able to harvest only the ripe cherries. The farm is UTZ certified as well as Rainforest Alliance certified.

Country: Brazil

Region: Minas Gerais

Farm: Dona Nenem / Eduardo Pinheiro Campos

Varieties: Yellow Bourbon

Growing Altitude: 1050 - 1100 m

Processing: Pulped natural

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blog