

Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



This Peruvian organically grown coffee is a wonderful way to start your morning. It is balanced with notes of both fruits and chocolate. Añas Blue is made up of Peruvian smallholders who have a shared vision of farming coffee in a responsible and sustainable way. Organic farming enables the future generations of the family farms a possibility of continuing their parents work. Most farms are second or third generation farms and the coffee is delivered to a shared washing station, where the coffee continues it's travel to Europe.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Añas Blue
Producer: Coopagro cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1600-2100m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Maitosuklaa • Kaakao • Keltaiset hedelmät



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



Tämä perulainen, luonnonmukaisesti viljelty kahvi on mainio valinta aloittaa aamu. Se on tasapainoinen, pienellä hedelmäisyydellä ja suklaisuudella oleva kahvi. Anas Blue koostuu perulaisista pienviljelijöistä, joiden yhteinen tavoite on viljellä kahvia vastuullisesti ja kestävän kehityksen mukaisesti. Luonnonmukainen viljely antaa perhetilojen seuraaville sukupolville mahdollisuuden jatkaa vanhempiensa työtä, koska maaperä on vielä kunnossa. Useimmat tilat ovat toisen- tai kolmannen sukupolven tiloja ja kahvit menevät yhteiselle pesu-asemalle, josta ne jatkavat matkaansa Eurooppaan.

Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tila: Añas Blue
Tuottaja: Coopagro -osuuskunta
Lajikkeet: Catimor, Caturra, Typica
Kasvukorkeus: 1600-2100m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

Kahwe

Kahwe

Paahtettu: 27/11/2019

Paahtaja: Joel Marttala

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Joel Marttala

Maitosuklaa • Kaakao • Keltaiset hedelmät



SLURP medium

Peru Cajamarca Añas Blue



Tämä perulainen, luonnonmukaisesti viljelty kahvi on mainio valinta aloittaa aamu. Se on tasapainoinen, pienellä hedelmäisyydellä ja suklaisuudella oleva kahvi. Anas Blue koostuu perulaisista pienviljelijöistä, joiden yhteinen tavoite on viljellä kahvia vastuullisesti ja kestävä kehityksen mukaisesti. Luonnonmukainen viljely antaa perhetilojen seuraaville sukupolville mahdollisuuden jatkaa vanhempiensa työtä, koska maaperä on vielä kunnossa. Useimmat tilat ovat toisen- tai kolmannen sukupolven tiloja ja kahvit menevät yhteiselle pesu-asemalle, josta ne jatkavat matkaansa Eurooppaan.

Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tila: Añas Blue
Tuottaja: Coopagro -osuuskunta
Lajikkeet: Catimor, Caturra, Typica
Kasvukorkeus: 1600-2100m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHVE

www.slurp.coffee/blogi

Kahwe

Päähde: 27/11/2019

Päähde: Joel Marttala

Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits



SLURP **medium**

Peru Cajamarca Añas Blue



This Peruvian organically grown coffee is a wonderful way to start your morning. It is balanced with notes of both fruits and chocolate. Añas Blue is made up of Peruvian smallholders who have a shared vision of farming coffee in a responsible and sustainable way. Organic farming enables the future generations of the family farms a possibility of continuing their parents work. Most farms are second or third generation farms and the coffee is delivered to a shared washing station, where the coffee continues it's travel to Europe.

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Añas Blue
Producer: Coopagro cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1600-2100m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Joel Marttala