

Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits



# SLURP medium

espresso

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

Maitosuklaa • Kaakao • Keltaiset hedelmät



# SLURP medium

espresso

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](http://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

**espresso**

*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 kestäväen 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](http://www.slurp.coffee/blogi)

Kahwe

Päähdetty: 27/11/2019

Päähdetty: Joel Marttala

**Milk chocolate • Cocoa • Yellow fruits**



# **SLURP** **medium**

**espresso**

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

**Kahwe**

**Roasted: 27/11/2019**

**Roaster: Joel Marttala**