

Creamy • Brown sugar • Pineapple



SLURP light

espresso

Honduras La Innovación



This coffee comes directly from Mauricio Penalba's La Innovación farm. He has been paid 5.72 €/kg of raw coffee, which was more than two times the Fairtrade price. Farm is named as Innovation, since Mauricio likes to experiment new things. Mauricio began to experiment with different coffee varieties, with fruit and trees to achieve an ideal coexistence between them. He uses only organic fertilisers and this together with fruits and trees has created microclimate that habitat different varieties of birds and squirrels.

*Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: La Innovación
Farmer: Mauricio Penalba
Varieties: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio
Growing Altitude: 1210-1250m
Processing: Natural*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Kermainen • Ruskea sokeri • Ananas



SLURP vaalea

espresso

Honduras La Innovación



Tämä kahvi tulee suoraan Mauricio Penalban La Innovación -tilalta. Raakakahvista on maksettu viljelijälle 5.72 €/kg, joka on yli kaksi kertaa Fairtrade hintaa enemmän. Tilan nimi on innovaatio, sillä Mauricio pitää uusien asioiden kokeilemisesta. Hän aloitti eri kahvilajikkeiden testaamisen, kasvattaen seassa erilaisia hedelmiä ja puita tavoitellen täydellisen tasapainoista rinnakkaiseloä. Mauricio käyttää luomulannoitteita. Luonnolliset lannoitteet ja alueen hedelmät ja puut ovat luoneet täydellisen mikroilmaston monenlaisille linnuille ja oraville.

*Maa: Honduras
Alue: Marcala
Tila: La Innovación
Viljelijä: Mauricio Penalba
Lajikkeet: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio
Kasvukorkeus: 1210-1250m
Prosessointi: Natural*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blogi

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Paahdettu: 22/12/2019

Paahdattaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Kermainen • Ruskea sokeri • Ananas



SLURP vaalea espresso

Honduras La Innovación



Tämä kahvi tulee suoraan Mauricio Penalban La Innovación -tilalta. Raakakahvista on maksettu viljelijälle 5.72 €/kg, joka on yli kaksi kertaa Fairtrade hintaa enemmän. Tilan nimi on innovaatio, sillä Mauricio pitää uusien asioiden kokeilemisesta. Hän aloitti eri kahvilajikkeiden testaamisen, kasvattaen seassa erilaisia hedelmiä ja puita tavoitellen täydellisen tasapainoista rinnakkaiseloä. Mauricio käyttää luomulannoitteita. Luonnolliset lannoitteet ja alueen hedelmät ja puut ovat luoneet täydellisen mikroilmaston monenlaisille linnuille ja oraville.

Maa: Honduras

Alue: Marcala

Tila: La Innovación

Viljelijä: Mauricio Penalba

Lajikkeet: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio

Kasvukorkeus: 1210-1250m

Prosessointi: Natural

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

NKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blogi

Inka Paahtimo

Paahtettu: 22/12/2019

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Creamy • Brown sugar • Pineapple



SLURP light espresso

Honduras La Innovación



This coffee comes directly from Mauricio Penalba's La Innovacion farm. He has been paid 5.72 €/kg of raw coffee, which was more than two times the Fairtrade price. Farm is named as Innovation, since Mauricio likes to experiment new things. Mauricio began to experiment with different coffee varieties, with fruit and trees to achieve an ideal coexistence between them. He uses only organic fertilisers and this together with fruits and trees has created microclimate that habitat different varieties of birds and squirrels.

*Country: Honduras
Region: Marcala
Farm: La Innovación
Farmer: Mauricio Penalba
Varieties: Catuai, Gesha, Bourbon, Indio
Growing Altitude: 1210-1250m
Processing: Natural*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

**INKA
PAAHTIMO**

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio