

Nutty • Orange • Plum

Pähkinäinen • Appelsiini • Luumu



SLURP medium

Brazil Primavera



Fazenda Primavera is located in the municipality of Angelândia, Minas Gerais. Primavera's agility in responding to new agricultural research and technology and to new trends in consumer preference is one of its main assets. For example, micro lots are dried on raised beds, coffee is intercropped with shade trees on specially selected plots of the property, Honey processing eliminates the use of water, and coffee is evaluated constantly to find the best cup profiles. Primavera is the future of Brazil specialty coffee! The Honey processing method used for this lot involves separating the bean from the cherry pulp without the use of water to leave the maximum mucilage in contact with the coffee to increase sweetness and complexity.

Country: Brazil
Region: Chapada de Minas
Farm: Primavera
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 1000m
Processing: Honey

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog



SLURP medium

Brazil Primavera



Fazenda Primavera sijaitsee Angelândian kunnassa, Minas Gerais alueella. Primaveraan ketteryys reagoida uuteen maataloudelliseen tutkimukseen, teknologiaan ja kuluttajatreendeihin on eräs heidän suurimmista eduistaan. Esimerkiksi pienerät kuivataan korotetuilla pedeillä, kahvia kasvatetaan lomittain varjopuiden kanssa erikseen valikoiduilla alueilla. Honey-käsittely poistaa veden tarpeen, ja kahvia arvioidaan jatkuvasti parhaiden kupillisten löytämiseksi. Primavera on brasilialaisen erikoiskahvin tulevaisuus! Tässä kahvissa käytetyssä Honey-käsittelyssä kahvin hedelmäliha poistetaan kahvista ilman veden käyttöä, jolloin mahdollisimman paljon hedelmälihaa jää kahvin ympärille korostaen kahvin makeutta ja kompleksisuutta.

Maa: Brasilia
Alue: Chapada de Minas
Tila: Primavera
Viljelijä: Ricardo Tavares
Lajikkeet: Yellow Catuai
Kasvukorkeus: 1000m
Prosessointi: Honey

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blog

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio Paahtettu: 22/12/2019

SLURP®

SLURP®

PAAHTIMO

PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio



SLURP medium

Brazil Primavera



Fazenda Primavera sijaitsee Angelândian kunnassa, Minas Gerais alueella. Primaveran ketteryys reagoida uuteen maataloudelliseen tutkimukseen, teknologiaan ja kuluttajatreendeihin on eräs heidän suurimmista eduistaan. Esimerkiksi pienerät kuivataan korotetuilla pedeillä, kahvia kasvatetaan lomittain varjopuiden kanssa erikseen valikoiduilla alueilla. Honey-käsittely poistaa veden tarpeen, ja kahvia arvioidaan jatkuvasti parhaiden kupillisten löytämiseksi. Primavera on brasilialaisen erikoiskahvin tulevaisuus! Tässä kahvissa käytetyssä Honey-käsittelyssä kahvin hedelmäliha poistetaan kahvista ilman veden käyttöä, jolloin mahdollisimman paljon hedelmälihaa jää kahvin ympärille korostaen kahvin makeutta ja kompleksisuutta.

Maa: Brasilia
Alue: Chapada de Minas
Tila: Primavera
Viljelijä: Ricardo Tavares
Lajikkeet: Yellow Catuai
Kasvukorkeus: 1000m
Prosessointi: Honey

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

Nutty • Orange • Plum



SLURP medium

Brazil Primavera



Fazenda Primavera is located in the municipality of Angelândia, Minas Gerais. Primavera's agility in responding to new agricultural research and technology and to new trends in consumer preference is one of its main assets. For example, micro lots are dried on raised beds, coffee is intercropped with shade trees on specially selected plots of the property, Honey processing eliminates the use of water, and coffee is evaluated constantly to find the best cup profiles. Primavera is the future of Brazil specialty coffee! The Honey processing method used for this lot involves separating the bean from the cherry pulp without the use of water to leave the maximum mucilage in contact with the coffee to increase sweetness and complexity.

Country: Brazil
Region: Chapada de Minas
Farm: Primavera
Varieties: Yellow Catuai
Growing Altitude: 1000m
Processing: Honey

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