

Nutty • Orange • Plum



# SLURP medium

espresso

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®

ANKA  
PAAHTIMO

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

Pähkinäinen • Appelsiini • Luumu



# SLURP medium

espresso

Brazil Primavera



Fazenda Primavera sijaitsee Angelândian kunnassa, Minas Geraisin alueella. Primaveraan ketteryys reagoida uuteen maataloudelliseen tutkimukseen, teknologiaan ja kuluttajatrendeihin 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!

SLURP®

ANKA  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Inka Paahtimo

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Paahtettu: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio

Pähkinäinen • Appelsiini • Luumu



# SLURP medium

espresso

Brazil Primavera



Fazenda Primavera sijaitsee Angelândian kunnassa, Minas Gerais alueella. Primaveraan ketteryys reagoida uuteen maataloudelliseen tutkimukseen, teknologiaan ja kuluttajatrendeihin 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 hedelmälliä poistetaan kahvista ilman veden käyttöä, jolloin mahdollisimman paljon hedelmälliä 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!

**SLURP®**

**ANKA**  
PAAHTIMO

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Nutty • Orange • Plum



# SLURP medium

espresso

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

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio