

Dark chocolate • Almond • Dried fruit



SLURP dark

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 dark 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!

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Tumma suklaa • Manteli • Kuivattu hedelmä



SLURP tumma

espresso

Peru Cajamarca Añas Blue



Tämä perulainen, luonnonmukaisesti viljelty kahvi on mainio valinta aloittaa aamu. Se on tasapainoinen, pienellä hedelmäisyydellä ja tummalla 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-asehalle, 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!

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Kahwe

Roasted: 6.1.2020

Roaster: Joel Marttala

Kahwe

Paahdettu: 6.1.2020

Paahdattaja: Joel Marttala

Tumma suklaa • Manteli • Kuivattu hedelmä



SLURP

tumma

espresso

Peru Cajamarca Añas Blue



Tämä perulainen, luonnonmukaisesti viljelty kahvi on mainio valinta aloittaa aamu. Se on tasapainoinen, pienellä hedelmäisyydellä ja tummalla 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-asehalle, 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!

Kahwe

Paahdettu: 6.1.2020

Paahdattaja: Joel Marttala

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

Dark chocolate • Almond • Dried fruit



SLURP dark

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 dark 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: 6.1.2020

Roaster: Joel Marttala