

Baking spices • Nuts • Maple syrup



SLURP

dark

espresso

Rwanda Nyamalinda



Francine and Immaculee are two sisters that decided to return to their family home and start a coffee farm, a few years after losing their whole family in the genocide in Rwanda. When their first harvest came, they decided that their next step was to build a washing station of their own. So they moved from planting, to harvesting, to processing. Now they do not only produce and process their own coffee, but also buy coffee cherries from neighbouring farms, especially those run by women.

Country: Rwanda
Region: Western province
Farm: Nyamalinda
Farmer: Nyamalinda coop
Varieties: red bourbon
Growing Altitude: 1800 m
Processing: washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Leivontamausteita • Pähkinä • Vaahterasiirappi



SLURP

tumma

espresso

Rwanda Nyamalinda



Francine ja Immaculee ovat kaksi siskosta, jotka päättivät palata perheensä asuntoon ja perustaa kahvitalan, sen jälkeen kun heidän koko perheensä menehtyi Ruandan kansanmurhissa. Ensimmäisen sadon jälkeen siskokset päättivät, että seuraava askel heidän kahvinviljelyssä, olisi perustaa oma pesusasema. Joten he siirtyivät viljelemisestä, keräämiseen ja siitä prosessointiin. Nyt he eivät vain tuota ja prosessoivat omia kahvejaan vaan myös ostavat raakakahvia erityisesti naisten omistamilta naapuritiloilta

Maa: Ruanda
Alue: Läntinen provinssi
Tila: Nyamalinda
Viljelijä: Nyamalinda osuuskunta
Lajikkeet: red bourbon
Kasvukorkeus: 1800 m
Prosessointi: washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 21/01/2020 Kaffa Roastery
Paahdettu: 21/01/2020 Kaffa Roastery
Paahdaja: Michael Akins

Roaster: Michael Akins

Leivontamausteita • Pähkinä • Vaahterasiirappi



SLURP **tumma** **espresso**

Rwanda Nyamalinda



Francine ja Immaculee ovat kaksi siskosta, jotka päättivät palata perheensä asuntoon ja perustaa kahvivilan, sen jälkeen kun heidän koko perheensä menehtyi Ruandan kansanmurhissa. Ensimmäisen sadon jälkeen siskokset päättivät, että seuraava askel heidän kahvinviljelyssä, olisi perustaa oma pesusasema. Joten he siirtyivät viljelemisestä, keräämiseen ja siitä prosessointiin. Nyt he eivät vain tuota ja prosessoivat omia kahvejaan vaan myös ostavat raakakahvia erityisesti naisten omistamilta naapuritiloilta

*Maa: Ruanda
Alue: Läntinen provinssi
Tila: Nyamalinda
Viljelijä: Nyamalinda osuuskunta
Lajikkeet: red bourbon
Kasvukorkeus: 1800 m
Prosessointi: washed*



SLURP®

KAFFA ROASTERY

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blogi

Baking spices • Nuts • Maple syrup



SLURP dark

espresso

Rwanda Nyamalinda



Francine and Immaculee are two sisters that decided to return to their family home and start a coffee farm, a few years after losing their whole family in the genocide in Rwanda. When their first harvest came, they decided that their next step was to build a washing station of their own. So they moved from planting, to harvesting, to processing. Now they do not only produce and process their own coffee, but also buy coffee cherries from neighbouring farms, especially those run by women.

*Country: Rwanda
Region: Western province
Farm: Nyamalinda
Farmer: Nyamalinda coop
Varieties: red bourbon
Growing Altitude: 1800 m
Processing: washed*



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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Roasted: 21/01/2020

Roaster: Michael Akins