

Cranberry • Mandarin • Milk Chocolate



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



The Mierisch family has been growing coffee for 4 generations in Nicaragua. They have achieved great results proven by the steady increase in quality and success in the Cup of Excellence competition. They have chosen to take their expertise to Honduras, a six-hour drive from their home in Nicaragua. In 2011 the Mierisch family started the project of revitalizing Finca Cerro Azul in the region of the National Park Azul Meambar in Siguatepeque, Comayagua, Honduras, across El Cielito, Santa Barbara on the other side of Lake Yojoa, which has proven itself with great quality results.

Country: Honduras  
Region: Comayagua  
Farm: Finca Cerro Azul  
Farmer: Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
Varieties: Red Catuai  
Growing Altitude: 1450 - 1900 m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

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

Karpalo • Mandariini • Maitosuklaa



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



Mierischin perhe on kasvattanut kahvia 4 sukupolven ajan Nicaraguassa. He ovat saaneet hyviä tuloksia, jonka todisteena on tasainen laadun paraneminen ja menestys Cup of Excellence -kilpailuissa. Nyt, he ovat päättäneet viedä ammattitaitonsa Hondurasiin, 6-tunnin ajomatkan päähän Nicaraguasta. Vuonna 2011 Mierischin perhe aloitti Azul Meambarin luonnonpuistossa sijaitsevan Finca Cerro Azulin uudelleenrakentamisen. Luonnonpuisto sijaitsee Siguatepequessä, Comayaguassa, joka sijaitsee vastapäätä El Cielitoa, Santa Barbaraa, sekä vastakkaisella puolella Yojoa-järveä, alueella, joka on erittäin hyvää kahvinkasvatukselle.

Maa: Honduras  
Alue: Comayagua  
Tila: Finca Cerro Azul  
Viljelijä: Francisco Escobar ja Lidia Zeledon  
Lajikkeet: Red Catuai  
Kasvukorkeus: 1450 - 1900 m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

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

Kaffe Obscura

Roasted: 22/01/2020

Roaster: Lasse Wuori

Kaffe Obscura

Paahdettu: 22/01/2020

Paahdaja: Lasse Wuori

Karpalo • Mandariini • Maitosuklaa



# SLURP medium

Honduras Finca Cerro Azul



Mierischin perhe on kasvattanut kahvia 4 sukupolven ajan Nicaraguassa. He ovat saaneet hyviä tuloksia, jonka todisteena on tasainen laadun paraneminen ja menestys Cup of Excellence -kilpailuissa. Nyt, he ovat päättäneet viedä ammattitaitonsa Hondurasiin, 6-tunnin ajomatkan päähän Nicaraguasta. Vuonna 2011 Mierischin perhe aloitti Azul Meambarin luonnonpuistossa sijaitsevan Finca Cerro Azulin uudelleenrakentamisen. Luonnonpuisto sijaitsee Siguatepequessä, Comayaguassa, joka sijaitsee vastapäätä El Cielitoa, Santa Barbaraa, sekä vastakkaisella puolella Yojoa-järveä, alueella, joka on erittäin hyvää kahvinkasvatukselle.

Maa: Honduras  
Alue: Comayagua  
Tila: Finca Cerro Azul  
Viljelijä: Francisco Escobar ja Lidia Zeledon  
Lajikkeet: Red Catuai  
Kasvukorkeus: 1450 - 1900 m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAFFE OBSCURA

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

**Cranberry • Mandarin • Milk Chocolate**



# **SLURP** *medium*

*Honduras Finca Cerro Azul*



The Mierisch family has been growing coffee for 4 generations in Nicaragua. They have achieved great results proven by the steady increase in quality and success in the Cup of Excellence competition. They have chosen to take their expertise to Honduras, a six-hour drive from their home in Nicaragua. In 2011 the Mierisch family started the project of revitalizing Finca Cerro Azul in the region of the National Park Azul Meambar in Siguatepeque, Comayagua, Honduras, across El Cielito, Santa Barbara on the other side of Lake Yojoa, which has proven itself with great quality results.

*Country: Honduras  
Region: Comayagua  
Farm: Finca Cerro Azul  
Farmer: Francisco Escobar and Lidia Zeledon  
Varieties: Red Catuai  
Growing Altitude: 1450 - 1900 m  
Processing: Washed*

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**KAFFE OBSCURA**

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

Kaffe Obscura

Roasted: 22/01/2020

Roaster: Lasse Wuori