

Pomegranate • Milk chocolate • Brown sugar

Granaattiomena • Maitosuklaa • Ruskea sokeri



SLURP

medium

espresso

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

medium

espresso

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

SLURP®

KAFFE OBSCURA

www.slurp.coffee/blogi

Kaffe Obscura

Kaffe Obscura

Paahdettu: 22/01/2020

Paahdaja: Lasse Wuori

Roasted: 22/01/2020

Roaster: Lasse Wuori

Granaattiomena • Maitosuklaa • Ruskea sokeri



SLURP medium espresso

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

Pomegranate • Milk chocolate • Brown sugar



SLURP **medium** **espresso**

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

Kaffe Obscura

Roasted: 22/01/2020

Roaster: Lasse Wuori