

Forest berries • Wine gums • Honey



# SLURP medium

espresso

Nigaragua Finca El Bosque



Julio Peralta has three farms in the Dipilto & Jalapa mountain range. The El Bosque farm spreads over three different hills. This plot, "El Bajadero" is located on a sunny slope, with shade trees protecting the coffee. This coffee has been Red Honey processed, so the parchment and some of the mucilage is left on the bean when it is depulped. This processing creates both a juicy body and the cleanness of washed coffees.

A medium roasted fresh shot with notes of berries. For a double shot, we recommend using 18g of coffee for a 40-42g yield.

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

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

Metsämarja • Viinikumi • Hunaja



# SLURP medium

espresso

Nigaragua Finca El Bosque



Julio Peralta kolme tilaa sijaitsevat Dipilto & Jalapa vuoristoalueella. El Bosque-tila levittäytyy kolmen kukkulan yli. Tämä viljelylohko, "El Bajadero" kääntyy auringonpuoleiselle rinteelle, jota varjokasvit suojaavat. Kahvi on Red Honey-prosessoitu, eli kahvipapua irrottaessa marjan pergamenttikalvo ja osa hedelmälihasta jätetään papuun. Tämä käsittely tuo kahviin niin bodya ja mehevyyttä kuin pestyjen kahvien puhtautta.

Medium-paahtoisena raikas ja marjaisa shotti. Suosittelemme tuplashottiin 18g annostusta, ja lopputuloksena 40-42g painoista annosta.

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

Pirkanmaan  
Paahtimo

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

Metsämarja • Viinikumi • Hunaja



# SLURP medium

espresso

*Nigaragua Finca El Bosque*



Julio Peraltan kolme tilaa sijaitsevat Dipilton & Jalapan vuoristoalueella. El Bosque-tila levittäytyy kolmen kukkulan yli. Tämä viljelylohko, "El Bajadero" kääntyy auringonpuoleiselle rinteelle, jota varjokasvit suojaavat. Kahvi on Red Honey-prosessoitu, eli kahvipapua irrottaessa marjan pergamenttikalvo ja osa hedelmälihasta jätetään papuun. Tämä käsittely tuo kahviin niin bodya ja mehevyyttä kuin pestyjen kahvien puhtautta.

Medium-paahtoisena raikas ja marjaisa shotti. Suosittelemme tuplashottiin 18g annostusta, ja lopputuloksena 40-42g painoista annosta.

*Maa: Nicaragua*

*Alue: San Fernando, Nueva Segovia*

*Tila: Finca El Bosque*

*Viljelijä: Julio Peralta*

*Lajikkeet: Catuai*

*Kasvukorkeus: 1250m*

*Prosessointi: Red Honey*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

  
**Pirkanmaan  
Paahtimo**

**SLURP®**

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

**Forest berries • Wine gums • Honey**



# **SLURP** **medium** **espresso**

*Nicaragua Finca El Bosque*



Julio Peralta has three farms in the Dipilto & Jalapa mountain range. The El Bosque farm spreads over three different hills. This plot, "EL Bajadero" is located on a sunny slope, with shade trees protecting the coffee. This coffee has been Red Honey processed, so the parchment and some of the mucilage is left on the bean when it is depulped. This processing creates both a juicy body and the cleanness of washed coffees.

A medium roasted fresh shot with notes of berries. For a double shot, we recommend using 18g of coffee for a 40-42g yield.

Country: Nicaragua  
Region: San Fernando, Nueva Segovia  
Farm: Finca El Bosque  
Farmer: Julio Peralta  
Varieties: Catuai  
Growing Altitude: 1250m  
Processing: Red Honey

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**Pirkanmaan  
Paahtimo**

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