

SLURP organic espresso #136



Papua New Guinea

Maitosuklaa · Persikka · Kukkainen

Tämän papuausiguinealaisen kahvin viljelijät ovat pientilallisia Eastern Highlands -alueelta.. Viljelijät omistavat eräänlaisissa "kahvipuutarhoissa" sijaitsevia pieniä maatiloja, joista pienimmissä kasvaa muiden viljelykasvien rinnalla vain 20 kahvipensasta. Papua-Uusi-Guinea tunnetaan hajanaisista vuoristoista, jyrkistä laaksoista ja tasangoista, joille on vaikea päästä. Kylissä toimivat viljelijät eivät käytä keinotekoisia lannoitteita tai torjunta-aineita.

Tämä kahvi on paahdettu pienissä 2kg erissä, jotta paahto pysyy mahdollisimman tasaisena ja laadukkaana. Näin muodostuu herkullinen kupillinen, jossa korostuvat kahvin ominaiset maut.

MOKKAPUU

Tuomas Sandroos

03/04/2020

Maa: Papua-Uusi-Guinea
Alue: Eastern Highlands
Tila: Pientilallisia
Viljelijä: Osuuskunta
Lajikkeet: Arusha, Blue Mountain, Typica
Kasvukorkeus: 1100m
Prosessointi: Washed

SLURP organic espresso #136



Papua New Guinea

Milk Chocolate · Peach · Floral

This Papua New Guinean coffee is grown by smallholders with land holdings that grow as little as 20 trees per plot in the so-called "coffee gardens" alongside subsistence crops. The country is generally dominated by fragmented mountain ranges, steep valleys and plateaus that are difficult to access. Village-based farmers do not use any synthetic fertilizers or chemical pesticides.

This coffee is roasted in our roastery in very small 2kg batches to keep the roasting quality as high as possible and to bring out the best nuances for an excellent cup profile.

MOKKAPUU

Tuomas Sandroos

03/04/2020

Country: Papua New Guinea
Region: Eastern Highlands
Farm: Smallholder Farms
Farmer: Cooperative
Varieties: Arusha, Blue Mountain, Typica
Growing Altitude: 1100m
Processing: Washed