

# SLURP original dark espresso #137



## Opalaca

**Karamelli · Paahdettu pähkinä · Suklaa**

Tämän kahvin tuottaja, Cadexsa cooperation on valinnut parhaita kahveja Hondurasin Opalaca alueen taidokkaimmilta viljelijöiltä. Kahvit prosessoidaan viljelijöiden omilla tiloilla, jonka jälkeen ne toimitetaan tuottajan varastoon laadun tarkastamista varten. Tästä luomusertifioidusta kahvista löytyy karamellin, paahdettujen pähkinöiden ja suklaan sävyjä sekä kevyen tupakkaisen aromi. Cadexsa omistaa myös voittoa tavoittelemattoman BEAN OF LIFE järjestön, joka tuo iloa ja antaa takaisin alueelle erilaisten projektien kautta.

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

15.04.2020

Maa: Honduras

Alue: Opalaca

Tila: Cadexsa Cooperation

Viljelijä: Cadexsa Cooperation

Lajikkeet: Catuai, Pacas

Kasvukorkeus: 1525-1675 m

Prosessointi: washed

# SLURP original dark espresso #137



## Opalaca

**Caramel · Roasted nut · Chocolate**

The producer, Cadexsa cooperation has selected this coffee from the best farmers in the Opalaca region of Honduras. The coffee has been processed in the farmers' own facilities and after that transported to the cooperatives warehouse for quality control. You can find caramel, roasted nuts, chocolate and light tobacco aromas from this certified Organic coffee. Cadexsa also has a non-profit organization called BEAN OF LIFE to give back through different projects that bring joy to the heart.

### **Café Nazca**

Pasi Pelkonen

15.04.2020

Country: Honduras

Region: Opalaca

Farm: Cadexsa Cooperation

Farmer: Cadexsa Cooperation

Varieties: Catuai, Pacas

Growing Altitude: 1525-1675 m

Processing: washed