

SLURP organic filter #146



Lagarto

Tumma suklaa • Pähkinäinen • Vihreä omena

Omar Acosta's 120 hehtaarin kokoinen kahvila sijaitsee Marcalan alueella Hondurasissa. Kahvi kasvaa 1550 metrin korkeudessa ja sille on myönnetty "Café Marcala Denomination of Origin", joka on ensimmäinen alkuperämerkintä laatuaan Väli-Amerikassa. Tämän kahvin maku on täynnä pähkinöitä sekä tumman suklaan makeutta – maku, jota rakastamme hondurasilaisissa kahveissa. Kahvipavut kasvavat luonnonympäristön ja villieläinkantojen kannalta tärkeiden kasvien varjostamina. Tämä kahvi on luomusertifioitu.



Café Nazca

Pasi Pelkonen

Maa: Honduras
Alue: Marcala, Montecillos, Los Planes de Santa Maria
Tila: Cerro Bueno
Viljelijä: Omar Acosta
Lajikkeet: Catuai, Pacas
Kasvukorkeus: 1550m
Prosessointi: Washed

SLURP organic filter #146



Lagarto

Dark chocolate • Nutty • Green apple

Omar Acosta's 120ha farm is located in the Marcala region in Honduras. The coffee is grown at an altitude of 1550m and the beans hold the Café Marcala Denomination of Origin, the first designation of origin of its kind in Central America. This coffee is full of nutty, dark chocolate sweetness that we love in great Honduran coffees. The coffee is shade-grown utilizing plant species that protect and renew the environment and wildlife populations. The coffee is organic certified.



Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Honduras
Region: Marcala, Montecillos, Los Planes de Santa Maria
Farm: Cerro Bueno
Farmer: Omar Acosta
Varieties: Catuai, Pacas
Growing Altitude: 1550m
Processing: Washed