

SLURP original midnight espresso #155



Araña

Toffee · Trooppinen hedelmä · Tumma suklaa

Alex Herreran kahvivila Finca Pampojilá sijaitsee Atitlán -tulivuoren rinteillä, jossa kahvia on viljelty yli 100 vuotta. Kahvista voi tunnista herkullisia trooppisen hedelmän ja toffeen aromeja. Alex kuuluu Guatemalaliseen järjestöön, jonka päämääränä on suojella yksityisomistuksessa olevia sademetsiä. Alex on sitoutunut suojelemaan vähintään puolet 500 hehtaarin tilastaan luonnontilaisena sademetsänä. Alex tukee myös paikallisten lasten opetusta.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Maa: Guatemala
Alue: Atitlán
Tila: Finca Pampojilá
Viljelijä: Alex Herrera
Lajikkeet: Caturra
Kasvukorkeus: 1470–1720 m
Prosessointi: Wet

SLURP original midnight espresso #155



Araña

Toffee · Tropical fruit · Dark chocolate

Alex Herrera's farm Finca Pampojilá is located on the slopes of Atitlán volcano where coffee has been farmed for over 100 years. Coffee has nice aromas of tropical fruits and toffee. Alex is a member of Guatemalan organization which aims to protect private rainforests and has committed to preserve at least half of his 500ha farm as natural rainforest. Alex also supports the education of local children.

Café Nazca

Café Nazca

Pasi Pelkonen

Country: Guatemala
Region: Atitlán
Farm: Finca Pampojilá
Farmer: Alex Herrera
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1470–1720 m
Processing: Wet