

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO PAQUITO

COUNTRY: EL SALVADOR, REGION: SANTA ANA, ESTATE: SAN JUAN BOSCO
CO-OPERATIVE: FINCA SAN FRANCISCO, FARMER: JOSE ANTONIO SALAVERRIA
VARIETIES: CATUAI, BOURBON

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
26.7.2017

RICH AND SWEET
DRIED FIGS
COCOA

ROASTER
Juhani Haahti

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1600m

Espresso Paquito comes from an estate called San Juan Bosco in the Santa Ana region in El Salvador. The estate is owned by Jose Antonio Salaverria. San Juan Bosco is a part of a larger co-operative called Finca San Francisco. The climate and weather conditions in Santa Ana create ideal growing conditions for high quality coffee. The volcanic soil and cool climate ensure the slow ripening of the coffee berries.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO PAQUITO

MAA: EL SALVADOR, ALUE: SANTA ANA, TILA: SAN JUAN BOSCO
YHTEISÖ: FINCA SAN FRANCISCO, VIJELIJÄ: JOSE ANTONIO SALAVERRIA
LAJIKE: CATUAI, BOURBON

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
26.7.2017

TÄYTELÄINEN JA MAKEA
KUIVATTUA VIIKUNAA
KAAKAOTA

PAAHTAJA
Juhani Haahti

PROSESOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1600m

Espresso Paquito tulee San Juan Bosco -nimiseltä tilalta Santa Ana -alueelta El Salvadorista. Tilan omistaa Jose Antonio Salaverria. San Juan Bosco on osa suurempaa yhteisöä nimeltä Finca San Francisco. Santa Ana -alueen ilmasto- ja sääolosuhteet luovat ideaalin kasvuympäristön laadukkaalle kahvin viljelylle. Vulkaaninen maaperä sekä viileä hkö ilmasto takavat kahvimarjojen hitaan kypsymisen.