

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR LIGHT ROAST CROP 2017

COUNTRY: PERU, REGION: CHANCHAMAYO, PRODUCER: GRAN PALOMAR COOPERATIVA
VARIETIES: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)
CERTIFICATES: ORGANIC & FAIR TRADE

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON
4.10.2017

SOFT MARZIPAN
A HINT OF CHOCOLATE
NUTTINESS

ROASTER
Ivan Ore

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1200-1800m

Gran Palomar is a coffee grown with the traditional methods of the Inca in an area between the Andes and the Amazon. It combines harmonically a plentiful softness and a refined sweetness. In the farming they respect the environment and support the local coffee farmers' working and living conditions. The coffee has both the Organic and Fair Trade certificates. Cafetoria has worked from the outset with Gran Palomar Cooperativa. This particular lot is of the newest crop, which arrived in Finland in the autumn of 2017.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR LIGHT ROAST CROP 2017

MAA: PERU, ALUE: CHANCHAMAYO, TUOTTAJA: GRAN PALOMAR COOPERATIVA
LAJIKKEET: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)
SERTIFIointi: LUOMU & REILUKAUPPA

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ
4.10.2017

PEHMEÄ MARSIPAANI
AAVISTUS SUKLAATA
PÄHKINÄISYYTTÄ

PAAHTAJA
Ivan Ore

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1200-1800m

Gran Palomar on inkojen perinteikkäällä menetelmällä Andien ja Amazonin rajavyöhykkeellä viljelty kahvi, jossa yhdistyvät harmonisesti runsas pehmeys ja hienostunut makeus. Viljelyssä kunnioitetaan ympäristöä sekä tuetaan alueen kahvinviljelijöiden työ- ja elinoloja. Kahvilla on sekä Luomu- että Reilukauppa-sertifikaatti. Cafetoria on tehnyt toimintansa alusta lähtien yhteistyötä Gran Palomar Cooperativan kanssa. Tämä kyseinen erä on tuoreinta satoa, joka saapui suomeen alkusyksyllä 2017.