

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



PERU COLIBRÍ VIENNA

COUNTRY: PERU, REGION: VILLA VISTA, CHANCHAMAYO, FARM: TROPICAL MOUNTAINS
FARMERS: THOMAS AND GISELLA
VARIETY: CATURRA

CAFÉ NAZCA

ROASTED ON
26.12.2017

DARK CHOCOLATE
NUTS
SWEETNESS

ROASTER
Pasi Pelkonen

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1500-1700m

Peru Colibrí Full City comes from the Chanchamayo province in Peru. The coffees comes to the roastery directly from the farmer. The coffee farm has the Organic certificate and they consider ecology otherwise too for instance by using renewable energy and reducing their carbon dioxide emissions. In practice this is achieved by turning the peels of the coffee into energy by solar and hydro power. Additionally, the farm supports the education of local children. The farmers are a couple from Peru and Switzerland: Thomas and Gisella.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



PERU COLIBRÍ VIENNA

MAA: PERU, ALUE: VILLA VISTA, CHANCHAMAYO, TILA: TROPICAL MOUNTAINS
VILJELIJÄT: THOMAS AND GISELLA
LAJIKE: CATURRA

CAFÉ NAZCA

PAAHTOPÄIVÄ
26.12.2017

TUMMAA SUKLAATA
PÄHKINÄÄ
MAKEUTTA

PAAHTAJA
Pasi Pelkonen

PROSESSI
Pesty

KASVUKORKEUS
1500-1700m

Peru Colibrí Full City tulee Perusta Chanchamayon maakunnasta. Kahvi tulee paahtimolle suoraan viljelijältä ilman välikäsiä. Kahvitila on luomuser-tifioitu ja tilalla otetaan muutenkin ekologisuus huomioon mm. käyttämällä uusiutuvaa energiaa sekä vähentämällä hiilidioksidipäästöjä. Käytännössä tämä tapahtuu hyödyntämällä kahvin kuorimassa energiaksi aurinko- ja vesiennergian avulla. Lisäksi tila tukee paikallisten lasten koulutusta. Viljeli-jöinä toimii perulais-sveitsiläinen pariskunta: Thomas ja Gisella.