

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR ESPRESSO ORGANIC

COUNTRY: PERU, REGION: PALOMAR, CHANCHAMAYO

PRODUCER: PALOMAR COOPERATIVE

VARIETIES: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)

CAFETORIA ROASTERY

ROASTED ON

23.1.2018

CHOCOLATE

ROASTED NUTS

HONEY-LIKE SWEETNESS

ROASTER

Ivan Ore

PROCESSING

Washed

GROWING ALTITUDE

1200-1800m

Gran Palomar is the result of a project that Cafetoria started in 2003 with a small group of coffee producers from the central Jungle of Peru. They are proud to have started long relationship with these producers that go beyond Direct Trade since they have established a relationship based on trust, mutual growth and loyalty during difficult times. You will find a honey-like sweetness and roasted nuts. This is an espresso that is not too complex, yet full of flavour.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GRAN PALOMAR ESPRESSO ORGANIC

MAA: PERU, ALUE: PALOMAR, CHANCHAMAYO

TUOTTAJA: PALOMAR COOPERATIVE

LAJIKKEET: CATURRA (60%), TYPICA (20%), PACHE (10%), BOURBON (10%)

CAFETORIA ROASTERY

PAAHTOPÄIVÄ

23.1.2018

RUNSAAN SUKLAINEN

PAAHDETTUA PÄHKINÄÄ

HUNAJAISTA MAKEUTTA

PAAHTAJA

Ivan Ore

PROSESSI

Pesty

KASVUKORKEUS

1200-1800m

Gran Palomar Espresso Organic syntyi vuonna 2003, kun Cafetoria alkoi tehdä yhteistyötä muutaman perulaisen viljelijän kanssa. Tästä muodostui pitkä ja antoisa yhteistyösuhde paikallisten perulaisten tuottajien kanssa. Yhteistyö on paljon syvempää kuin tavanomainen suoratuonti, sillä se perustuu henkilökohtaiseen luottamukseen, yhteiseen kasvuun ja lojaalisuuteen vaikeina aikoina. Kahvin mausta löytyy runsaasti suklaata sekä hunajamaista makeutta ja paahdettua pähkinää.