

Nuts • Dark Chocolate • Fruity



SLURP organic

espresso

Peru Añas Blues



This coffee is certified organically grown, and processed by the traditional washed method, in which skin and fruit flesh are removed from the beans. After washing, the coffee is dried on raised beds for up to around 10 days, depending on the weather. Quiet, elegant Peru, with nuts, chocolate and ripe fruit notes rounded and deepened by a very tactful, backgrounded medium-dark roast. Roasted with love and care in Kustavi.

Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1700m+
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

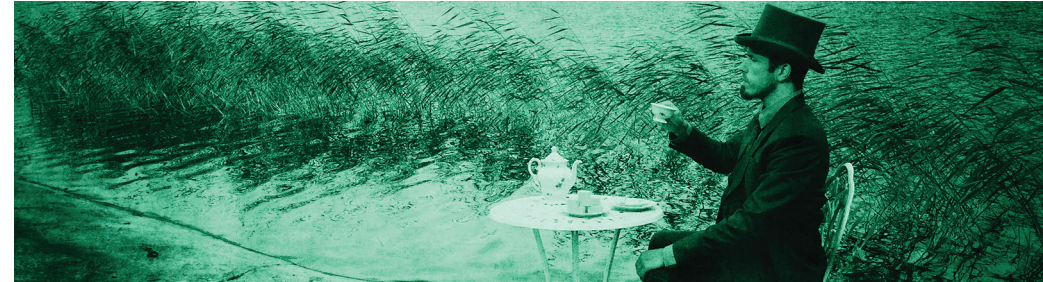
Pähkinä • Tumma suklaa • Hedelmäinen



SLURP luomu

espresso

Peru Añas Blues



Tämä kahvi on luomuviljelty ja prosessoitu perinteisesti Washed-prosessoinnilla, jossa hedelmäliha poistetaan veden avulla kahvipavuista. Pesun jälkeen kahvi kuivataan korotetuilla pedeillä noin 10 päivän ajan säästä riippuen. Hiljainen ja elegantti perulainen, jossa korostuu pähkinä, suklaa ja kypsät hedelmät, joihin tuo lisäsyvyyttä hillitty medium-tumma paahto. Paahdettu rakkautella ja huolella Kustavissa.

Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tuottaja: Cooperative
Lajikkeet: Catimor, Caturra, Typica
Kasvukorkeus: 1700m+
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Roaster: Tuomas Sandroos
Roasted: 27/11/2019
Paahdettu: 27/11/2019
Paahdaja: Tuomas Sandroos

MOKKAPUU Roastery

Pähkinä • Tumma suklaa • Hedelmäinen



SLURP **luomu**

espresso

Peru Añas Blues



Tämä kahvi on luomuviljelty ja prosessoitu perinteisesti Washed-prosessoinnilla, jossa hedelmäliha poistetaan veden avulla kahvipavuista. Pesun jälkeen kahvi kuivataan korotetuilla pedeillä noin 10 päivän ajan säästä riippuen. Hiljainen ja elegantti perulainen, jossa korostuu pähkinä, suklaa ja kypsät hedelmät, joihin tuo lisäsyvyyttä hillitty medium-tumma paahto. Paahdettu rakkaudella ja huolella Kustavissa.

*Maa: Peru
Alue: Cajamarca
Tuottaja: Cooperative
Lajikkeet: Catimor, Caturra, Typica
Kasvukorkeus: 1700m+
Prosessointi: Washed*

Paahdettu: Tuomas Sandroos **Paahdettu:** 27/11/2019 **MOKKAPUU** Roastery



SLURP®

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blogi

Nuts • Dark Chocolate • Fruity



SLURP **organic** espresso

Peru Añas Blues



This coffee is certified organically grown, and processed by the traditional washed method, in which skin and fruit flesh are removed from the beans. After washing, the coffee is dried on raised beds for up to around 10 days, depending on the weather. Quiet, elegant Peru, with nuts, chocolate and ripe fruit notes rounded and deepened by a very tactful, backgrounded medium-dark roast. Roasted with love and care in Kustavi.

*Country: Peru
Region: Cajamarca
Farm: Cooperative
Varieties: Catimor, Caturra, Typica
Growing Altitude: 1700m+
Processing: Washed*

Roaster: MOKKAPUU Roastery

Roasted: 27/11/2019

Roaster: Tuomas Sandroos



SLURP®

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog