

Stone fruits • Raisins • Porto wine

Kivihedelmät • Rusina • Portviini



SLURP light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



My name is María Guerrero, I am 29 years old and I come from the District of La Coipa, the land of coffee, orchids and beautiful waterfalls. I am the daughter of coffee farmers. I am a teacher at a school and also a coffee farmer myself. I love nature because it is the natural environment where I grew up.

Country: Peru
Region: Cajamarca, Jaen
Farm: Finca Guayaquil
Farmer: Maria Guerrero
Varieties: typica, pache, red bourbon
Growing Altitude: 1800m
Processing: washed

Notes from Juanca, our coffee roaster: The microlots from Maria are a part of our sustainable coffee project #WEAREFAMILIA. We are going beyond direct trade, promoting organic cultivation and long-term cooperation with farmers.

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®



SLURP vaalea

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



Minun nimeni on María Guerrero, olen 29 vuotta vanha ja tulen La Coipan alueelta, kahvin, orkideojen ja kauniiden vesiputousten maasta. Olen kahvinviljelijöiden tytär. Olen opettaja paikallisessa koulussa ja myös kahvinviljelijä. Rakastan luontoa, koska kasvoin siinä ympäristössä.

Maa: Peru
Alue: Cajamarca, Jaen
Tila: Finca Guayaquil
Viljelijä: Maria Guerrero
Lajikkeet: Typica, Pache, Red Bourbon
Kasvukorkeus: 1800m
Prosessointi: Washed

Kommentti paahtajalta, Juancalta: Nämä pienerät Marialta ovat osa kestäväää kahvinviljelyä tukevasta ohjelmastamme #WEAREFAMILIA. Menemme askeleen direct trade -kahvikauppaa pidemmälle ja tuemme luomuviljelyä ja pitkäaikaista yhteistyötä.

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Cafetoria Roastery

Roasted: 08/12/2019

Paahtaja: Ivan Juanca Oré

Paahtettu: 08/12/2019

Cafetoria Roastery

Roasted: 08/12/2019

Roaster: Ivan Juanca Oré

Kivihedelmät • Rusina • Portviini



SLURP vaalea

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



Minun nimeni on María Guerrero, olen 29 vuotta vanha ja tulen La Coipan alueelta, kahvin, orkideojen ja kauniiden vesiputousten maasta. Olen kahvinviljelijöiden tytär. Olen opettaja paikallisessa koulussa ja myös kahvinviljelijä. Rakastan luontoa, koska kasvojin siinä ympäristössä.

Maa: Peru

Alue: Cajamarca, Jaen

Tila: Finca Guayaquil

Viljelijä: Maria Guerrero

Lajikkeet: Typica, Pache, Red Bourbon

Kasvukorkeus: 1800m

Prosessointi: Washed

Kommentti paahtajalta, Juancalta: Nämä pienerät Marialta ovat osa kestäväää kahvinviljelyä tukevasta ohjelmastamme #WEAREFAMILIA. Menemme askeleen direct trade -kahvikauppaa pidemmälle ja tuemme luomuviljelyä ja pitkäaikaista yhteistyötä.

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Stone fruits • Raisins • Porto wine



SLURP light

Peru Finca Guayaquil, by Maria Guerrero



My name is María Guerrero, I am 29 years old and I come from the District of La Coipa, the land of coffee, orchids and beautiful waterfalls. I am the daughter of coffee farmers. I am a teacher at a school and also a coffee farmer myself. I love nature because it is the natural environment where I grew up.

*Country: Peru
Region: Cajamarca, Jaen
Farm: Finca Guayaquil
Farmer: Maria Guerrero
Varieties: typica, pache, red bourbon
Growing Altitude: 1800m
Processing: washed*

Notes from Juanca, our coffee roaster:
The microlots from Maria are a part of our sustainable coffee project #WEAREFAMILIA. We are going beyond direct trade, promoting organic cultivation and long-term cooperation with farmers.

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Cafetoria Roastery

Roasted: 08/12/2019

Roaster: Ivan Juanca Oré