

SLURP original medium #139



Las Orquideas

Hasselpähkinä • Kaakaohippuset • Vanilja

Bernardo viljelee kymmenen hehtaarin maaplänttiä, jonka hän on perinyt vanhemmiltaan. Las Orquideas-nimisellä maatilalla kahvia viljellään yhden hehtaarin kokoisella alueella. Maatila ympäröi laaja metsä monimuotoisine kasvistoineen ja eläimistöineen. Kun kypsät kahvimarjat on poimittu, ne liotetaan ja marjasta irrotetaan hedelmäliha, jonka jälkeen kahvin annetaan fermentoitua noin 18 tuntia. Tämän jälkeen papu pestään puhtaalla vedellä ja sen annetaan kuivua 15 päivää. Tämä on ensimmäinen paahtamamme kahvi Perusta, ja olemme innoissamme sen ainutlaatuisesta mausta. Keskipitkä paahto aika tekee siitä maukkaan sekä mustana että maitolorauksella. Mukavia kahvihetkiä!

Record Coffee Company

Jesse Parkkali

14/05/2020

Maa: Peru

Alue: Cajamarca, Jaen

Tila: Las Orquideas

Viljelijä: Bernardo Rojas

Lajikkeet: Caturra, Pache, Mundo Novo

Kasvukorkeus: 1960 m

Prosessointi: Washed

SLURP original medium #139



Las Orquideas

Hazelnut • Cacao Nibs • Vanilla

Bernardo is farming on the 10 hectare land that he has inherited from his parents. His farm Las Orquideas' has one hectare of coffee production and is surrounded by an extensive forest with a great diversity of flora and fauna. After picking the ripe coffee berries, they float and depulp and ferment the coffee for approximately 18 hours. Then the parchment is washed with clean water and then dried for 15 days. This is the first coffee from Peru that we are roasting and we are thrilled of its unique flavor character. With medium roast it works both black and with a small amount of milk. Enjoy!

Record Coffee Company

Jesse Parkkali

14/05/2020

Country: Peru

Region: Cajamarca, Jaen

Farm: Las Orquideas

Farmer: Bernardo Rojas

Varieties: Caturra, Pache, Mundo Novo

Growing Altitude: 1960 m

Processing: Washed