

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: www.slurp.coffee



GUATEMALA LA LOMA

COUNTRY: GUATEMALA, REGION: HUEHUETENANGO, ESTATE: FINCA VILLAURE
FARMER: AURELIO VILLATORO, VARIETIES: BOURBON, CATURRA

TURUN KAHVIPAAHTIMO

ROASTED ON
7.9.2016

FULL
FRUITY
TOFFEE AND NUTS

ROASTER
Juhani Haahti

PROCESSING
Washed

GROWING ALTITUDE
1415-1850m

La Loma comes from an estate owned by Aurelio Villatoro in the Huehuetenango region in Guatemala. The coffee grows on the 30 hectare Villaure farm between 1415 and 1850 meters above sea level and are picked by hand. The coffee is processed by washing at the estate's own washing station. After this the coffee is dried on patios in the sun. This batch is a blend of Bourbon and Caturra varieties.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIikon VAALEAPAAHTOISEN KAHVIN

Lisätietoa: www.slurp.coffee



GUATEMALA LA LOMA

MAA: GUATEMALA, ALUE: HUEHUETENANGO, TILA: FINCA VILLAURE
VILJELIJÄ: AURELIO VILLATORO, LAJIKKEET: BOURBON, CATURRA

TURUN KAHVIPAAHTIMO

PAAHTOPÄIVÄ
7.9.2016

TÄYTELÄINEN
HEDELMÄINEN
TOFFEETA JA PÄHKINÄÄ

PAAHTAJA
Juhani Haahti

PROSESSOINTI
Pesty

KASVUKORKEUS
1415-1850m

La Loma tulee Aurelio Villatoron omistamalta tilalta Huehuetenango alueelta Guatemalasta. Kahvi kasvaa Villaure tilan 30 hehtaarin alueella 1415-1850m korkeudessa merenpinnasta ja kaikki kahvimarjat poimitaan käsin. Kahvi pesukäsitellään tilan omalla pesuasemalla. Tämän jälkeen kahvi kuivataan auringossa patiolla. Tämä kyseinen erä on sekotus Bourbon sekä Caturra-lajiketta.