

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST ESPRESSO

More information: www.slurp.coffee



ESPRESSO GUATEMALA FINCA ALVARADO

COUNTRY: GUATEMALA, REGION: HUEHUETENANGO, ESTATE: FINCA ALVARADO
PRODUCER: FRANCISCO ALVARADO, SEASON: 2017
VARIETY: CATURRA

PUNAINEN KIRAHVI

ROASTED ON
6.9.2017

WINELIKE
SWEET TOBACCO
ACIDITY OF GREEN APPLES

ROASTER	PROCESSING	GROWING ALTITUDE
Tommi Hulkkonen	Washed	1600-1650m

The Espresso Guatemala Finca Alvarado coffee grows on a small farm under shading trees irrigated by water from a natural spring. Limestone and the warm winds of the Huehuetenango region add the final touches to the optimal growing environment.

The roast master Tommi Hulkkonen of Punainen Kirahvi describes the roasting of this coffee like this: "The roasting of this coffee proved to be exceptionally difficult." Read the whole story in our blog.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON VAALEAPAAHTOISEN ESPRESSON

Lisätietoa: www.slurp.coffee



ESPRESSO GUATEMALA FINCA ALVARADO

MAA: GUATEMALA, ALUE: HUEHUETENANGO, TILA: FINCA ALVARADO
TUOTTAJA: FRANCISCO ALVARADO, SATOKAUSI: 2017
LAJIKE: CATURRA

PUNAINEN KIRAHVI

PAAHTOPÄIVÄ
6.9.2017

VIINIMÄINEN
MAKEAA TUPAKKAA
VIHREÄN OMENAN HAPOKKUUS

PAAHTAJA	PROSESSOINTI	KASVUKORKEUS
Tommi Hulkkonen	Pesty	1600-1650m

Espresso Guatemala Finca Alvarado -kahvi kasvaa pienellä tilalla varjo-puiden alla ja tilalle tulee vesi luonnonlähteestä. Kalkkikivi ja Huehuetenango alueen lämpimät tuulet viimeistelevät otollisen kasvu ympäristön. Punaisen Kirahvi paahtaja Tommi Hulkkonen kuvailee kahvin paahtoprosessia näin: "Tämän kahvin paahtaminen osoittautui poikkeuksellisen hankalaksi." Lue koko tarina blogistamme.