

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S LIGHT ROAST COFFEE

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## 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

|                 |                   |                         |
|-----------------|-------------------|-------------------------|
| <b>ROASTER</b>  | <b>PROCESSING</b> | <b>GROWING ALTITUDE</b> |
| Tommi Hulkkonen | Washed            | 1600-1650m              |

The 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 KAHVIN

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## GUATEMALA FINCA ALVARADO

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

### PUNAINEN KIRAHVI

PAAHTOPÄIVÄ  
6.9.2017

VIINIMÄINEN  
MAKEAA TUPAKKAA  
VIHREÄN OMENAN HAPOKKUUS

|                 |                     |                     |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| <b>PAAHTAJA</b> | <b>PROSESSOINTI</b> | <b>KASVUKORKEUS</b> |
| Tommi Hulkkonen | Pesty               | 1600-1650m          |

Guatemala Finca Alvarado -kahvi kasvaa pienellä tilalla varjopuiden alla ja tilalle tulee vesi luonnonlähteestä. Kalkkikivi ja Huehuetenangon alueen lämpimät tuulet viimeistelevät otollisen kasvuympäristön.

Punaisen Kirahvi paahtaja Tommi Hulkkonen kuvailee kahvin paahtoprosessia näin: "Tämän kahvin paahtaminen osoittautui poikkeuksellisen hankalaksi." Lue koko tarina blogistamme.