

We proudly present  
this week's light roast coffee

# Guatemala Finca Petaton

## Pirkanmaan Paahtimo

**Roaster:** Tuomas Roschier

**Roasted:** 28.11.2018

### Details:

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: Petaton  
Farmer: Edy Martin  
Varieties: Caturra, Bourbon  
Growing Altitude: 1600 m  
Processing: Washed

“Cocoa,  
brown sugar,  
dried fruits.

The microclimate at the growing regions in Guatemala is combining the warm winds from Mexico and the cooler air of the Huehuetenango highlands. The cherries have time to ripen producing intensive flavours in the coffee. The Guatemala Finca Petaton is processed washed, after which, it has been fermented for 32 hours and dried on drying patios for 12 days.

More information:

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)  
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

**SLURP®**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisen kahvin

# Guatemala Finca Petaton

## Pirkanmaan Paahtimo

**Paahtaja:** Tuomas Roschier

**Paahdettu:** 28.11.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala  
Alue: Huehuetenango  
Tila: Petaton  
Viljelijä: Edy Martin  
Lajikkeet: Caturra, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1600m  
Prosessointi: Washed

“Kaakao,  
ruokosokeri,  
kuivattu hedelmä.

Tämän kahvin kasvualueelle Guatemalaa on muodostunut oma mikroilmasto, jossa yhdistyvät Meksikon suunnasta lämpimät tuulet ja Huehuetenangon ylängön viileämpi ilmanala. Tämän ansiosta kahvimarjoilla on aikaa kypsyä, tuoden intensiivisyyttä kahvin makuun. Guatemala Finca Petaton on täysin pesty, fermentoitunut 32h ja kuivattu patioilla 12 vrk.

Lisätietoja:

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)  
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

**SLURP®**