

We proudly present  
this week's dark roast coffee

# Guatemala El Mirador

## Mokkamestarit

**Roaster:** Hannu Paakkinen

**Roasted:** 8.1.2019

### Details:

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: El Mirador  
Viljelijä: Cecibel Armas  
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon  
Growing Altitude: 1700-1820m  
Processing: Washed

“ Toffee,  
apricot,  
peach.

This rich and sweet female farmed coffee is from the 38 years old El Mirador farm in the Huehuetenango region in Guatemala. The farmer is Cecibel Armas, who was selected to the top 3 of Best Producers in the Primavera Awards 2018. This coffee has been washed, fermented for 40 hours and dried on patios for 15 days.

More information:

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

**SLURP®**

Esittelemme yleisinä  
tämän viikon tummapaahtoisen suodatinkahvin

# Guatemala El Mirador

## Mokkamestarit

**Pahtaja:** Hannu Paakkinen

**Paahdettu:** 8.1.2019

### Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala  
Alue: Huehuetenango  
Tila: El Mirador  
Viljelijä: Cecibel Armas  
Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1700-1820m  
Prosessointi: Washed

“ Toffee,  
aprikoosi,  
persikka.

Tämä täyteläinen ja makea naisviljelijöiden tuottama kahvi on peräisin 38 vuotta vanhalta El Mirador -tilalta Huehuetenangon alueelta Guatemalasta. Viljelijänä toimii female farmer Cecibel Armas, joka valittiin 3 parhaan tuottajan joukkoon Vuoden Tuottaja -palkinnossa Primavera Award 2018 -tilaisuudessa. Kahvi on pesty, sitä on fermentoitu 40 tuntia ja kuivattu patioilla 15 vuorokautta.

Lisätietoja:

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

**SLURP®**