

We proudly present
this week's light roast espresso

Guatemala El Cabro

Kaffa Roastery

Roaster: Sandra Halme

Roasted: 23.1.2019

Details:

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Finca La Bolsa

Varieties: Bourbon & Caturra

Growing Altitude: 1500-1700m

Processing: Dried on the tree

“ **Blueberry acidity,
lingonberries,
macadamia nuts.**

Guatemala El Cabro is a unique coffee due to how it was processed. The coffee berries are left on the coffee plants to dry, after which the berries are picked and their flesh is removed. Owing to this drying process, the coffee has a juicy jam-like quality. Our roastery chose this coffee to their selection when visiting the Finca La Bolsa farm. The plantation is located in the mountain region of Huehuetenango a few kilometres from where the coffee is also processed.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahhtoisen espresson

Guatemala El Cabro

Kaffa Roastery

Paahtaja: Sandra Halme

Paahdettu: 23.1.2019

Yksityiskohdat:

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: Finca La Bolsa

Lajikkeet: Bourbon & Caturra

Kasvukorkeus: 1500-1700m

Prosessointi: Dried on the tree

“ **Mustikkainen hapokkuus,
puolukka,
macadamiapähkinä.**

Guatemala El Cabro on ainutlaatuinen kahvi sen prosessointitavan ansiosta. Kahvimarjat jätetään pensasiin kuivumaan, jonka jälkeen marjat poimitaan ja niiden hedelmäliha poistetaan. Tämän kuivatusmetodin ansiosta kahvissa maistuu mehevä hillomaisuus. Kaffa Roasteryn paahtaja valitsi tämän kahvin Kaffan valikoimiin käydessään Finca La Bolsa -tilalla. Viljelmä sijaitsee Huehuetenangon vuoristoalueella muutaman kilometrin päässä tilalta, jossa kahvit myös prosessoidaan.

Lisätietoja:

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

SLURP®