

Sweet plums • Sugar cane • Carmelized sugar

Kaffa Roastery



Dark Espresso

Las Terrazas Espresso



The Las Terrazas Dark Espresso roast is a profile developed specifically for you Slurp customers. This coffee has been a perennial favourite here at Kaffa, ever since we first encountered it some 3 years ago. Very rich in body with excellent sweetness, and still the tang of 2000m acidity is pleasantly displayed.

Some very interesting processing takes place with Las Terrazas. Due to its incredible altitude and proximity to the washing station at La Bolsa, the coffees are all rested for 18-24 hours before de-pulping. The coffee is picked every morning, before it gets too hot, where all the ripest cherries are selected and the bags are left at the bottom of the hill. In the evening, depending on weather and other factors a truck will make the journey up the hill, to gather all the bags. Then the bags are brought to the wet mill at La Bolsa, but they are not processed through the pulping machine until the next afternoon. Which means that they can get up to 24 hours of bag fermentation, allowing the sugars and local bacteria to work their magic, creating the incredible, pulpy sweetness and body of this coffee.

Las Terrazas is a special place located at the very top of the valley surrounding La Bolsa, just above the town of La Libertad, Guatemala. I do hope you enjoy this espresso.

Try this recipe for Espresso

18-19g coffee
20-24 sec.
1.75-2:1 brew ratio.

You should experience lively plums, heavily caramelized cane sugar and baking chocolate bitterness, with plenty of crema to go around.

i.e. 18g = 31.5-36 grams in the cup
19g = 33.25-38 grams in the cup

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Las Terrazas
Farmer: Renardo Vides
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1950-2050m
Processing: Washed w/ bag ferment

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Makea luumu • Sokeriruoko • Karamellisoitu sokeri

Kaffa Roastery



Tumma Espresso

Las Terrazas Espresso



Las Terrazas Tumman Espresson paahtoprofiili on varta vasten kehitetty teille Slurpin tilaajille. Tämä kahvi on ollut pitkäaikainen suosikki meillä Kaffalla siitä lähtien, kun törmäsimme siihen 3 vuotta sitten. Täyteläinen body loistavalla makeudella, mutta 200m korkeudessa kasvatetun kahvin hapokkuus esiintyy silti mukavasti.

Las Terrazasin viljelmällä käytetään kiinnostavia prosessointitapoja. Johtuen korkeasta sijainnista ja La Bolsan pesuaseman läheisyydestä, kaikki kahvit lepäävät 18-24 tuntia ennen hedelmälihan poistoa. Kahvit poimitaan aamuisin ennen kuuminta aikaa, jolloin kypsimmät marjat kerätään pusseihin, jotka sijoitetaan mäen juurelle. Illalla, riippuen säästä ja muista tekijöistä, rekka matkustaa mäen laelle keräten kaikki kahvisäkit. Rekka toimittaa kahvit La Bolsan pesuasemalle, mutta kahvit käsitellään vasta seuraavana iltpäivänä. Tämä tarkoittaa, että kahvimarjat saavat fermentoitua jopa 24 tuntia pussissa, antaen marjan sokereiden ja paikallisten bakteerien tehdä taikojaan, luoden uskomattoman, hedelmäisen makeuden ja bodyn tähän kahviin.

Las Terrazas on erityinen paikka, joka sijaitsee La Bolsaa ympäröivän laakson huipulla, La Libertadin kylän yläpuolella Guatemalassa. Toivottavasti nautitte tästä espressosta.

Meidän reseptimme:

18-19g kahvia
20-24 sek.
1.75-2:1 uuttosuhte

eli 18g = 31.5-36 grammaa kupissa
19g = 33.25-38 grammaa kupissa

Korostuvina makuina eläväinen luumu, voimakkaasti karamellisoitunut ruokosokeri ja leivontasuklaan kitkeruus runsaalla cremalla.

Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango
Tila: Las Terrazas
Viljelijä: Renardo Vides
Lajikkeet: Caturra
Kasvukorkeus: 1950-2050m
Prosessointi: Washed w/ bag ferment

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Roasted: 5/15/19

Paahdettu: 5/15/19

Paahdattaja: Sandra Halme

Roaster: Sandra Halme

Roaster: Sandra Halme