

Passion fruit • Lime • Floral

Light Roast

Guatemala Micaela Domingo



Micaela Domingo is a second-generation coffee producer in the town of Concepción Huista in the Huehuetenango region. During the harvest, she makes sure that only the ripest cherries are picked after which they are depulped on the same day of picking. The coffee from Micaela's farm is fermented with water for 36 hours, then washed and laid on the patios to dry in the sun for five days.

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: T'Zun-Wit'z

Farmer: Micaela Domingo

Varieties: Catuai, Caturra (Arabica)

Growing Altitude: 170-1750 m

Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Passionhedelmä • Lime • Kukkaista

Vaalea paahto

Guatemala Micaela Domingo



Micaela Domingo on toisen sukupolven kahvintuottaja Concepción Huistan kylästä Huehuetenangon alueelta. Sadonkorjuun aikaan viljelijä varmistaa, että vain tuoreimmat kahvimarjat kerätään. Marjojen hedelmäliha poistetaan samana päivänä, kuin ne kerätään, jonka jälkeen Micaelan tilan kahvit fermentoidaan 36 tunnin ajan, pestään ja kuivataan auringossa korotetuilla pedeillä viiden päivän ajan.

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: T'Zun-Wit'z

Viljelijä: Micaela Domingo

Lajikkeet: Catuai, Caturra (Arabica)

Kasvukorkeus: 170-1750 m

Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokamestarit

Paahtettu: 16/08/2019

Paahtaja: Mika Hannuniemi

Mokamestarit

Roasted: 16/08/2019

Roaster: Mika Hannuniemi

Passion fruit • Lime • Floral



Light Roast

Guatemala Micaela Domingo



Micaela Domingo is a second-generation coffee producer in the town of Concepción Huista in the Huehuetenango region. During the harvest, she makes sure that only the ripest cherries are picked after which they are depulped on the same day of picking. The coffee from Micaela's farm is fermented with water for 36 hours, then washed and laid on the patios to dry in the sun for five days.

Country: *Guatemala*

Region: *Huehuetenango*

Farm: *T'Zun-Wit'z*

Farmer: *Micaela Domingo*

Varieties: *Catuai, Caturra (Arabica)*

Growing Altitude: *170-1750 m*

Processing: *Washed*

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokamestarit

Roasted: 16/08/2019

Roaster: Mika Hannuniemi

Passionhedelmä • Lime • Kukkaissa



Vaalea paahto

Guatemala Micaela Domingo



Micaela Domingo on toisen sukupolven kahvintuottaja Concepción Huistan kylästä Huehuetenangon alueelta. Sadonkorjuun aikaan viljelijä varmistaa, että vain tuoreimmat kahvimarjat kerätään. Marjojen hedelmäliha poistetaan samana päivänä, kuin ne kerätään, jonka jälkeen Micaelan tilan kahvit fermentoidaan 36 tunnin ajan, pestään ja kuivataan auringossa korotetuilla pedeillä viiden päivän ajan.

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: T'Zun-Wit'z

Viljelijä: Micaela Domingo

Lajikkeet: Catuai, Caturra (Arabica)

Kasvukorkeus: 170-1750 m

Prosessointi: Washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Mokkamestarit

Päähdetty: 16/08/2019

Päähdetty: Mika Hannuniemi