

Carambola • Cardamom • Fennel



Dark Roast

Finca La Esperanza



Francisco Morales and his wife have been the proud owners of the La Esperanza farm for over 40 years. Francisco is the type of person who is always eager to try new things. This year he dried his coffee under shade nets to improve the gradual process of drying and to enhance flavour.

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Finca La Esperanza
Farmer: Francisco Morales
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache
Growing Altitude (MASL): 1700m
Processing: Washed

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that by buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Karambola • Kardemumma • Fenkoli



Tumma paahto

Finca La Esperanza



Francisco Morales ja hänen vaimonsa ovat olleet Finca La Esperanzan ylpeitä omistajia jo yli 40 vuotta. Francisco kuuluu niihin ihmisiin, jotka innoissaan kokeilevat uusia asioita. Tänä vuonna hän kuivasi kahvipapunsa varjoverkkojen alla parantaakseen kahvin tasaista kuivumista ja makua.

Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango
Tila: Finca La Esperanza
Viljelijä: Francisco Morales
Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache
Kasvukorkeus: 1700m
Prosessointi: Washed

Kahiwan pääideana on paahtaa erityisen herkullista, kestävään kehitykseen pohjautuvaa kahvia. Uskomme, että ostamalla kahvimme reiluun hintaan mahdollisimman suoraan viljelijältä, emme ainoastaan tue viljelijöitä rahallisesti, vaan myös annamme heidän kaataa kaiken intohimonsa kahviin.

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja täägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



KAHIWA
COFFEE ROASTERS

www.slurp.coffee/blogi

SLURP®

Roaster: Joonas Markkanen Roasted: 02/10/2019 Paahdettu: 02/10/2019 Paahdattaja: Joonas Markkanen

Kahiwa Coffee Roasters

Karambola • Kardemumma • Fenkoli



Tumma paahto

Finca La Esperanza



Francisco Morales ja hänen vaimonsa ovat olleet Finca La Esperanzan ylpeitä omistajia jo yli 40 vuotta. Francisco kuuluu niihin ihmisiin, jotka innoissaan kokeilevat uusia asioita. Tänä vuonna hän kuivasi kahvipapunsa varjoverkkojen alla parantaakseen kahvin tasaista kuivumista ja makua.

Kahiwan pääideana on paahtaa erityisen herkullista, kestävään kehitykseen pohjautuvaa kahvia. Uskomme, että ostamalla kahvimme reiluun hintaan mahdollisimman suoraan viljelijältä, emme ainoastaan tue viljelijöitä rahallisesti, vaan myös annamme heidän kaataa kaiken intohimonsa kahviin.

*Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango
Tila: Finca La Esperanza
Viljelijä: Francisco Morales
Lajikkeet: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache
Kasvukorkeus: 1700m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



KAHIWA
COFFEE ROASTERS

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Carambola • Cardamom • Fennel

Dark Roast

Finca La Esperanza



Francisco Morales and his wife have been the proud owners of the La Esperanza farm for over 40 years. Francisco is the type of person who is always eager to try new things. This year he dried his coffee under shade nets to improve the gradual process of drying and to enhance flavour.

*Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Finca La Esperanza
Farmer: Francisco Morales
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache
Growing Altitude (MASL): 1700m
Processing: Washed*

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that by buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

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

If we share it, you
get a free coffee!



KAHIWA
COFFEE ROASTERS

SLURP®

www.slurp.coffee/blog