

Forest fruits • Dark Chocolate • Orange



Dark Espresso

Finca La Esperanza



Traditionally in Guatemala, the farmers depulp, wash, ferment and dry the coffee cherries on their farms. After this the coffee is delivered to a separate dry mill, where the parchment layer of the coffee beans is removed, and the coffee beans are sorted. Sorting is a major part of specialty coffee and part of the reason, the coffee price is higher. But luckily, we as consumers can invest in quality over quantity! This February we visited both the La Esperanza farm and the El Hato dry mill where this coffee was processed. We hope you enjoy!

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

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Metsämarja • Tumma suklaa • Appelsiini



Tumma Espresso

Finca La Esperanza



Perinteisesti, Guatemalassa viljelijät kuorivat kahvimarjat itse tilalla, jonka jälkeen kahvi pestään, fermentoidaan ja kuivataan patioilla. Tämän jälkeen kahvi jatkokäsittellään erillisellä dry millillä, jossa pavun "parchment"-kuori poistetaan ja huonot pavut erotetaan hyvistä. Lajittelu on iso osa erikoiskahvin viljelyä ja tämä onkin yksi syy, miksi erikoiskahvi on kalliimpaa. Me kuluttajat voimme kuitenkin panostaa aina laatuun määrän sijasta. Vierailimme helmikuussa sekä La Esperanzan tilalla että El Haton dry millillä, jossa tämä kahvi on prosessoitu. Toivottavasti nautit!

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!

SLURP®

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Jesse Parkkali
Paahdettu: 17/10/2019
Paahdettu: Jesse Parkkali

Roaster: Jesse Parkkali
Roasted: 17/10/2019
RPS Coffee Roasters

Metsämarja • Tumma suklaa • Appelsiini



Tumma Espresso

Finca La Esperanza



Perinteisesti, Guatemalassa viljelijät kuorivat kahvimarjat itse tilalla, jonka jälkeen kahvi pestään, fermentoidaan ja kuivataan patioilla. Tämän jälkeen kahvi jatkokäsitellään erillisellä dry millillä, jossa pavun "parchment"-kuori poistetaan ja huonot pavut erotetaan hyvistä. Lajittelu on iso osa erikoiskahvin viljelyä ja tämä onkin yksi syy, miksi erikoiskahvi on kalliimpaa. Me kuluttajat voimme kuitenkin panostaa aina laatuun määrän sijasta. Vierailimme helmikuussa sekä La Esperanzan tilalla että El Haton dry millillä, jossa tämä kahvi on prosessoitu. Toivottavasti nautit!

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!

SLURP®

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

www.slurp.coffee/blogi

RPS Coffee Roasters

Päähdetty: 17/10/2019

Päähdetty: Jesse Parkkali

Forest fruits • Dark Chocolate • Orange



Dark Espresso

Finca La Esperanza



Traditionally in Guatemala, the farmers depulp, wash, ferment and dry the coffee cherries on their farms. After this the coffee is delivered to a separate dry mill, where the parchment layer of the coffee beans is removed, and the coffee beans are sorted. Sorting is a major part of specialty coffee and part of the reason, the coffee price is higher. But luckily, we as consumers can invest in quality over quantity! This February we visited both the La Esperanza farm and the El Hato dry mill where this coffee was processed. We hope you enjoy!

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

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

**ROCK
PAPER
SCISSORS**
IN THE ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

RPS Coffee Roasters

Roasted: 17/10/2019

Roaster: Jesse Parkkali