

Peach • Lemon • Cocoa



# Light Espresso

Guatemala El Chalun



Denin de Leon is a second generation coffee farmer. De Leon's father inherited the farm when de Leon was 14 and he has been passionate about motivating the youth to become coffee farmers and continue with their family trade.

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: El Chalun  
Farmer: Denin de Leon  
Varieties: Pache, Caturra, Bourbon  
Growing Altitude: 1650m  
Processing: Washed

The harvest is done three times during the season, so all the berries have been carefully selected. The coffee cherries are pulped during the same day and then fermented for approximately 48 hours. The exact fermentation time varies based on the weather in the area. After this, the coffee is washed with clean water and dried on a patio. This coffee has notes of yellow fruits, soft peach and cocoa. Try this coffee as a cold brew!

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Persikka • Sitruuna • Kaakao



# Vaalea Espresso

Guatemala El Chalun



Denin de Leon on toisen sukupolven viljelijä. De Leonin isä peri kahvitilan hänen ollessaan 14-vuotias ja hänen intohimona on ollut motivoida nuoria viljelemään kahvia ja jatkamaan perheittensä elinkeinoa.

Maa: Guatemala  
Alue: Huehuetenango  
Tila: El Chalun  
Viljelijä: Denin de Leon  
Lajikkeet: Pache, Caturra, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1650m  
Prosessointi: Washed

Sadonkorjuu tehdään kolmeen kertaan kauden aikana, joten marjat valikoidaan tarkasti. Marjaliha poistetaan kahvimarjoista samana päivänä, jonka jälkeen kahvia fermentoidaan n. 48 tunnin ajan. Tarkka aika riippuu täysin alueen säästä. Tämän jälkeen kahvi pestään puhtaalla vedellä ja kuivataan auringossa patioilla. Tässä kahvissa on keltaisen hedelmän, pehmeän persikan ja kaakaon vivahteita. Tämä kahvi sopii myös mainiosti Cold Brew -kahviksi.

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blogi

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala

Kahwe

Paahdettu: 12/10/2019

Paahattaja: Joel Marttala

Persikka • Sitruuna • Kaakao



# Vaalea Espresso

Guatemala El Chalun



Denin de Leon on toisen sukupolven viljelijä. De Leonin isä peri kahvitilan hänen ollessaan 14-vuotias ja hänen intohimona on ollut motivoida nuoria viljelemään kahvia ja jatkamaan perheittensä elinkeinoa.

Sadonkorjuu tehdään kolmeen kertaan kauden aikana, joten marjat valikoidaan tarkasti. Marjaliha poistetaan kahvimarjoista samana päivänä, jonka jälkeen kahvia fermentoidaan n. 48 tunnin ajan. Tarkka aika riippuu täysin alueen säästä. Tämän jälkeen kahvi pestään puhtaalla vedellä ja kuivataan auringossa patioilla. Tässä kahvissa on keltaisen hedelmän, pehmeän persikan ja kaakaon vivahteita. Tämä kahvi sopii myös mainiosti Cold Brew -kahviksi.

*Maa: Guatemala  
Alue: Huehuetenango  
Tila: El Chalun  
Viljelijä: Denin de Leon  
Lajikkeet: Pache, Caturra, Bourbon  
Kasvukorkeus: 1650m  
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

**KAHWE**

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Kahwe

Päähde: 12/10/2019

Päähde: Joel Marttala

**Peach • Lemon • Cocoa**



# Light Espresso

*Guatemala El Chalun*



Denin de Leon is a second generation coffee farmer. De Leon's father inherited the farm when de Leon was 14 and he has been passionate about motivating the youth to become coffee farmers and continue with their family trade.

*Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: El Chalun  
Farmer: Denin de Leon  
Varieties: Pache, Caturra, Bourbon  
Growing Altitude: 1650m  
Processing: Washed*

The harvest is done three times during the season, so all the berries have been carefully selected. The coffee cherries are pulped during the same day and then fermented for approximately 48 hours. The exact fermentation time varies based on the weather in the area. After this, the coffee is washed with clean water and dried on a patio. This coffee has notes of yellow fruits, soft peach and cocoa. Try this coffee as a cold brew!

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

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

**KAHWE**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala