

Peach • Lemon • Honey

Light Roast

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 honey. 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 • Hunaja

Vaalea paahto

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 hunajan 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

Paahdettu: 12/10/2019

Paahattaja: Joel Marttala

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala

Persikka • Sitruuna • Hunaja



Vaalea paahto

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 hunajan vivahteita. Tämä kahvi sopii myös mainiosti Cold Brew -kahviksi.

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHVE

www.slurp.coffee/blogi

Kahve

Paahtettu: 12/10/2019

Paahtaja: Joel Marttala

Peach • Lemon • Honey



Light Roast

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 honey. 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

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala