

Sweet • Orange • Caramel



SLURP

dark

espresso

Guatemala El Durazno



Misael is a very traditional coffee grower in the region of Huehuetenango. He

utilizes simple and common techniques both in his coffee plantation and in the

post harvest processing. He cares for the coffee cherries, picking and processing like no one else in the region, where coffee is indeed his, his families' and his regions' main source of income. He is very thankful for his land and thrilled about the new specialty coffee movement as he has seen economical benefits for his attention to detail both in the fields and at the wet mill.

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: El Durazno
Farmer: Misael Rodriguez
Varieties: Bourbon, Caturra
Growing Altitude: 1600 m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Makea • Appelsiini • Karamelli



SLURP

tumma

espresso

Guatemala El Durazno



Misael on perinteinen Huehuetenangolainen kahvinviljelijä. Hän käyttää yksinkertaisia ja suosittuja tekniikoita sekä viljelyssä että prosessoinnissa. Hän kuitenkin huolehtii kahvimarjoista, kahvin keräämisestä ja prosessoimisesta täysin omalla tavallaan, sillä kahvi on hänen, hänen perheensä ja heidän asuinalueensa pääelinkeino. Hän on kiitollinen tilastaan ja innoissaan olla osana kahvin kolmatta aaltoa, sillä hän on jo nyt hyötynyt taloudellisesti huolellisuudestaan sekä tilalla että prosessointivaiheessa.

Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango
Tila: El Durazno
Viljelijä: Misael Rodriguez
Lajikkeet: Bourbon, Caturra
Kasvukorkeus: 1600m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Paahtaja: Pamela Aranciaga Mauricio Paahdettu: 19/02/2020 Inka Paahtimo

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio Roasted: 19/02/2020 Inka Paahtimo

Makea • Appelsiini • Karamelli



SLURP

tumma

espresso

Guatemala El Durazno



Misael on perinteinen Huehuetenangolainen kahvinviljelijä. Hän käyttää yksinkertaisia ja suosittuja tekniikoita sekä viljelyssä että prosessoinnissa. Hän kuitenkin huolehtii kahvimarjoista, kahvin keräämisestä ja prosessoimisesta täysin omalla tavallaan, sillä kahvi on hänen, hänen perheensä ja heidän asuinalueensa pääelinkeino. Hän on kiitollinen tilastaan ja innoissaan olla osana kahvin kolmatta aaltoa, sillä hän on jo nyt hyötynyt taloudellisesti huolellisuudestaan sekä tilalla että prosessointivaiheessa.

*Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango
Tila: El Durazno
Viljelijä: Misael Rodriguez
Lajikkeet: Bourbon, Caturra
Kasvukorkeus: 1600m
Prosessointi: Washed*

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®



www.slurp.coffee/blogi

Sweet • Orange • Caramel



SLURP **dark** **espresso**

Guatemala El Durazno



Misael is a very traditional coffee grower in the region of Huehuetenango. He

utilizes simple and common techniques both in his coffee plantation and in the

post harvest processing. He cares for the coffee cherries, picking and processing like no one else in the region, where coffee is indeed his, his families' and his regions' main source of income. He is very thankful for his land and thrilled about the new specialty coffee movement as he has seen economical benefits for his attention to detail both in the fields and at the wet mill.

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: El Durazno

Farmer: Misael Rodriguez

Varieties: Bourbon, Caturra

Growing Altitude: 1600 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

Inka Paahtimo

Roasted: 19/02/2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio