

SLURP original light espresso #135



Guatemala El Hato

Rusina · Lime · Trooppinen hedelmä

Erittäin harvinainen natural-prosessoitu pieni kahvierä Guatemalan Fraijanesista. Tämä Caturra-lajike on kasvanut Raschin perheen omistamalla El Haton tilalla ja on prosessoitu kokeilevasti pussissa fermentoiden. Tämän jälkeen kahvista on irrotettu hedelmäliha ja kahvia on kuivattu auringossa. Fraijanes sijaitsee noin 1.5 tunnin ajomatkan päässä Guatemala Citystä ja tunnetaan laajasti laadukkaasta kahvituotannosta. Raschin perhe vie kahvin itse Eurooppaan eli välikäsiä matkassa tilalta Kaffe Obscuralle on ollut erittäin vähän. Paahtajalla on ilo tarjota tämä kahvi sinulle nautitavaksi.

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

18/03/2020

Maa: Guatemala

Alue: Fraijanes

Tila: Finca El Hato

Viljelijä: Christian Rasch

Lajikkeet: Caturra

Kasvukorkeus: 1300–1450m

Prosessointi: Pussissa fermentoitu, Natural

SLURP original light espresso #135



Guatemala El Hato

Raisins · Lime · Tropical fruit

A rare Natural processed small coffee lot from Fraijanes, Guatemala. Farmed at the Rasch family-owned El Hato farm, this Caturra varietal has been experimentally bag fermented. After this, the coffee has been depulped and sun-dried. Fraijanes is located around 1.5 hours from Guatemala City and is known for its high-quality coffee production. The Rasch family imports the coffee to Europe themselves so there are only a few middlemen in between the producer and Kaffe Obscura. The roaster is proud to offer this delicious coffee for your enjoyment.

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

18/03/2020

Country: Guatemala

Region: Fraijanes

Farm: Finca El Hato

Farmer: Christian Rasch

Varieties: Caturra

Growing Altitude: 1300–1450m

Processing: Bag fermented, Natural