

SLURP original medium espresso #135



Guatemala El Durazno

Makea · Appelsiini · Karamelli

Misael on perinteinen Huehuetenangelainen 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

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

18/03/2020

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: El Durazno

Viljelijä: Misael Rodriguez

Lajikkeet: Bourbon, Caturra

Kasvukorkeus: 1600m

Prosessointi: Washed

SLURP original medium espresso #135



Guatemala El Durazno

Sweet · Orange · Caramel

Misael is a very traditional coffee farmer in the region of Huehuetenango. He utilizes simple and common techniques both in his coffee plantation and 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.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

18/03/2020

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: El Durazno

Farmer: Misael Rodriguez

Varieties: Bourbon, Caturra

Growing Altitude: 1600m

Processing: Washed