

SLURP original Vaalea espresso #136



Honduras, Carlos Alfredo Estevez

Ananas • Karhunvatukka • Tumma Suklaa

Tätä Carlos Estevezin viljelemää Natural-kahvia on liotettu tynnyreissä 90 tunnin ajan. Projektin tavoitteena oli lisätä kahvien arvoa helpoilla ja halvoilla fermentointiprosesseilla, joissa keskitytään laatuun määrän sijasta. Projekti oli menestys, sillä viljelijät onnistuivat parantamaan kahvin cup score-tulosta ja siten saamaan paremman hinnan kahvista. Keskimäärin, osallistujat saivat 136% paremman hinnan kahvista. Carlos käytti projektin fermentointimetodeja satoonsa, ja tämä kahvi on tulos. Liottamisen jälkeen kahvimarjat kuivataan hedelmälliän kanssa, jotta kahvit saavuttavat parhaan mahdollisen makeuden.

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

30/03/2020

Country: Honduras
Region: El Granadillo, Corquin, Copan
Farm: Carlos Alfredo Estevez
Farmer: Carlos Alfredo Estevez
Varieties: Lempira/Parainema
Growing Altitude: 1450-1550
Processing: 90h macerated natural

SLURP original Light espresso #136



Honduras, Carlos Alfredo Estevez

Pineapple • Black Berry • Dark Chocolate

This one is from Carlos. A natural processed coffee that has been macerated in barrels for 90 hours. The goal of the project was to add value to coffees through easy and inexpensive fermentation processes that focus on quality instead of quantity. The project was a success, and farmers managed to get a better cup score of their coffees, and through that a better price for their product. On average, the participating producers made 136% more per pound. Carlos applied the same methods to his own crop and this coffee is the result. Cherries are then dried with the pulp to achieve maximum sweetness.

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

30/03/2020

Country: Honduras
Region: El Granadillo, Corquin, Copan
Farm: Carlos Alfredo Estevez
Farmer: Carlos Alfredo Estevez
Varieties: Lempira/Parainema
Growing Altitude: 1450-1550
Processing: 90h macerated natural