

SLURP original dark espresso #136



Guatemala El Morito

Suklaa · Voinen · Hedelmäinen

Moriton tila on kuulunut Monterroson perheelle siitä lähtien, kun he istuttivat ensimmäiset kahvit vuonna 1979. Kahvimarjat leikataan huolellisesti ja pestään, jonka jälkeen hedelmäliha poistetaan kierrätetyllä vedellä. Kahvia fermentoidaan 10 tuntia, jonka jälkeen se pestään uudelleen puhtaalla vedellä. Jatkuvat uudistukset viljelyssä ovat tuoneet tilalle suurta menestystä Cup of Excellence -kisoissa, jossa tila sijoittui toiseksi vuonna 2013 ja kolmanneksi vuonna 2014.

Cafetoria Roastery

Juanca Ore

30/03/2020

Maa: Guatemala

Alue: Santa Rosa

Tila: El Morito

Viljelijä: Several small farmers

Lajikkeet: Pache, Bourbon, Mundo Novo

Kasvukorkeus: 1500–2000m

Prosessointi: Washed

SLURP original dark espresso #136



Guatemala El Morito

Chocolate · Buttery · Fruity

The Morito farm has been owned by the Monterroso family since they planted the first coffee plants in 1979. The cherry is carefully cut and then passes to the wet process. The coffee is then de-pulped with recycled water. The coffee is fermented in tanks for 10 hours and washed with fresh water. Continuous improvements on the cultivation have brought the farm success in different Cup of Excellence editions, being placed in 2nd and 3rd place in 2013 and 2014 respectively.

Cafetoria Roastery

Juanca Ore

30/03/2020

Country: Guatemala

Region: Santa Rosa

Farm: El Morito

Farmer: Several small farmers

Varieties: Pache, Bourbon, Mundo Novo

Growing Altitude: 1500–2000m

Processing: Washed