

SLURP original light #138



Ana Perez

Keltaiset kivihedelmät • Fermentoitu makeus • Pähkinäinen

Rouva Ana Perez Rafael on jo vuosia johtanut perheensä hehtaarin kokoista tilaa, jolla tuotetaan vuosittain 1200kg kahvia.

Ihastuimme Makea Coffeella Anan kahviin sen kasvualueelle jopa poikkeuksellisen mehukkuuden ja makuprofiilin takia. Papuja on liotettu mucilagekerroksensa kanssa vedessä 36 tuntia, sitten pesty ja liotettu 12 h lisää puhtaassa lähdevedessä. Tämä Double soaking -prosessi antaa kahville upeaa fermentoitunutta makeutta. Sitouduimme ostamaan Anan kahvia myös tulevasta sadosta ja maksamme siitä laatukorvauksena 235% markkinahinnasta.

Makea Coffee

Visa Tuovinen

29/04/2020

Maa: Guatemala
Alue: Huehuetenango, Concepcion Huista
Tila: Nub'il Ha'
Viljelijä: Ana Perez Rafael
Lajikkeet: Caturra
Kasvukorkeus: 1570-1650 m
Prosessointi: Wet Milled

SLURP original light #138



Ana Perez

Yellow stone fruits • Fermented sweetness • Nutty

Mrs Ana Perez Rafael has been managing their families 1-hectare farm for years. The farm produces 1200kg of coffee yearly. We at Makea coffee fell in love with Ana's coffee because of the juiciness and flavour profile that is unusual even for the area. The coffee beans have been soaked with the mucilage for 36 hours, washed and then soaked for 12 more hours in clean water. The double soaking process gives this coffee a magnificent fermented sweetness. We have committed to buying coffee from Ana's future harvest too and will pay 235% of the market price as a quality reward.

Makea Coffee

Visa Tuovinen

29/04/2020

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango, Concepcion Huista
Farm: Huista Nub'il Ha'
Farmer: Ana Perez Rafael
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1570-1650m
Processing: Wet Milled