

# SLURP original light espresso #151



## Finca Bella Elizabeth

### Aprikoosi · Karambola · Maitosuklaa

Erwin Humberto osti vuonna 2004 kahvitilan ja antoi sille nimeksi Finca Bella Elizabeth tyttärensä Ana Elizabethin kunniaksi. Hän ryhtyi panostamaan tuotannossaan korkeaan laatuun, joka tuotti tulosta vuonna 2016 hänen saavuttaessa kuudennen sijan maailmankuulussa Guatemalan Cup of Excellence -kilpailussa.

Kahiwa on omistautunut paahtamaan poikkeuksellisen hyvälaatuisia kahveja, jotka perustuvat kestävään tuotantoon. Me uskomme, että ostamalla kahvit mahdollisimman vähin välikäsin suoraan tiloilta, tuemme viljelijöitä taloudellisesti, ja samalla mahdollistamme heidän intohimonsa työskennellä kahvin parissa.



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

### **Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

Maa: Guatemala

Alue: Huehuetenango

Tila: Finca Bella Elizabeth

Viljelijä: Erwin Humberto Argueta Herrera

Lajikkeet: Catuai, Caturra, Bourbon

Kasvukorkeus: 1560 m

Prosessointi: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
[www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)

# SLURP original light espresso #151



## Finca Bella Elizabeth

### **Apricot · Carambola · Milk chocolate**

In 2004 Erwin Humberto took over the farm and called it Finca Bella Elizabeth, in honour of her daughter Ana Elizabeth. He began working hard towards better quality and high standards which paid off as in 2016 he obtained 6th place at the world famous Guatemalan Cup of Excellence.

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

### **Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Finca Bella Elizabeth

Farmer: Erwin Humberto Argueta Herrera

Varieties: Catuai, Caturra, Bourbon

Growing Altitude: 1560 m

Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
[www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)