

SLURP original Vaalea espresso #154



Hacienda El Guarsin

Ruokosokeri · Rusina · Hunaja

Jose Corado ja Domitila Corado päättivät vuonna 1990 ryhtyä sijoittamaan kaikki voimavaransa kahviin. Tällä New Orienten alueella kahvia on viljelty 1950-luvulta alkaen. Nykyisin käytännössä joka tila tällä vuoristoalueella on viljelee ja tuottaa kahvia. Niinpä tämä ennen yksi Guatemalan köyhimmistä ja eristyneimmistä alueista on nykyään elinvoimaista ja kehittyvää seutua. Noin 130 hehtaarin kokoinen Hacienda El Guarsinin tila sijaitsee 1200–1600 metrin korkeudella merenpinnasta mitattuna. Tällaisessa korkeudessa ja subtrooppisessa vuoristoilmastossa kahvin kasvuolosuhteet ovat ihanteelliset.

KAFFE OBSCURA
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

Maa: Guatemala
Alue: New Oriente, Luoteis-Guatemala
Tila: Hacienda El Guarsin
Viljelijä: Jose ja Domitila Corado
Lajikkeet: Red Catuai
Kasvukorkeus: 1200 - 1600 m
Prosessointi: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original Light espresso #154



Hacienda El Guarsin

Cane sugar · Raisins · Honey

Jose Corado and Domitila Corado decided to invest all their resources in coffee in 1990. In this region, coffee has been cultivated since the 1950s. Today virtually every farm on the mountain has become a coffee-producing unit. What was once one of the poorest and most isolated areas of Guatemala, is now vibrant and growing. The farm has about 130 hectares, all located at an altitude between 1,200 and 1,600 mosl. Such high altitude and sub-tropical mountain climate contribute to the perfect maturation of coffee beans.

KAFFE OBSCURA
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

Kaffe Obscura

Lasse Wuori

Country: Guatemala
Region: New Oriente, North-West of Guatemala
Farm: Hacienda El Guarsin
Farmer: Jose and Domitila Corado
Varieties: Red Catuai
Growing Altitude: 1200 - 1600 m
Processing: Washed

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee