

スターフルーツ・カルダモン・フェネル



# Dark Roast

*Finca La Esperanza*

焙煎家より一言

「Francisco Moralesと彼の妻は、La Esperanza コーヒー農園をかれこれ40年以上経営しています。Franciscoは、常に新しいことに挑戦したいタイプの人です。今年は、乾燥するスピードを遅めることによって風味を引き出すために、木陰でコーヒー豆を乾燥させてみたそうです。」

生産国: Guatemala  
地域: Huehuetenango  
農園: Finca La Esperanza  
生産者: Francisco Morales  
品種: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache  
栽培地標高(海拔): 1700m  
精製方法: Washed

Kahwaは、持続可能なビジネスと、コーヒー農家との長く続く関係を前提として、格別に高品質なコーヒーを焙煎することにこだわっています。私たちは、公平な価格で可能な限り農家から直接コーヒーを買うことは、経済的にコーヒー農家を支えるだけでなく、コーヒーへの彼らの情熱をさらに引き出すことにつながると信じています。」

おいしいコーヒータイム  
の写真に@slurp\_japanを  
タグ付けて投稿しよう！  
コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス！

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)

Carambola・Cardamom・Fennel



# Dark Roast

*Finca La Esperanza*

Francisco Morales and his wife have been the proud owners of the La Esperanza farm for over 40 years. Francisco is the type of person who is always eager to try new things. This year he dried his coffee under shade nets to improve the gradual process of drying and to enhance flavour.

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: Finca La Esperanza  
Farmer: Francisco Morales  
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache  
Growing Altitude (MASL): 1700m  
Processing: Washed

Kahwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that by 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.

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi  
If we share it, you  
get a free coffee!

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

**Carambola • Cardamom • Fennel**

# Dark Roast

*Finca La Esperanza*



Francisco Morales and his wife have been the proud owners of the La Esperanza farm for over 40 years. Francisco is the type of person who is always eager to try new things. This year he dried his coffee under shade nets to improve the gradual process of drying and to enhance flavour.

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that by 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.

*Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: Finca La Esperanza  
Farmer: Francisco Morales  
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache  
Growing Altitude (MASL): 1700m  
Processing: Washed*

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!



**KAHIWA**  
COFFEE ROASTERS

**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

スターフルーツ・カルダモン・フェネル



# Dark Roast

*Finca La Esperanza*



焙煎家より一言

「Francisco Moralesと彼の妻は、La Esperanza コーヒー農園をかれこれ40年以上経営しています。Franciscoは、常に新しいことに挑戦したいタイプの人です。今年は、乾燥するスピードを遅めることによって風味を引き出すために、木陰でコーヒー豆を乾燥させてみたそうです。」

Kahiwaは、持続可能なビジネスと、コーヒー農家との長く続く関係を前提として、格別にご高品質なコーヒーを焙煎することにこだわっています。私たちは、公平な価格で可能な限り農家から直接コーヒーを買うことは、経済的にコーヒー農家を支えるだけでなく、コーヒーへの彼らの情熱をさらに引き出すことにつながると信じています。」

生産国: Guatemala

地域: Huehuetenango

農園: Finca La Esperanza

生産者: Francisco Morales

品種: Caturra, Catuai, Bourbon, Pache

栽培地標高(海拔): 1700m

精製方法: Washed

おいしいコーヒータイム  
の写真に@slurp\_japanを  
タグ付けて投稿しよう!

コーヒー1袋を無料で  
ゲットするチャンス!



KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

SLURP®

[jp.slurp.coffee/blog](http://jp.slurp.coffee/blog)