

森のフルーツ・ダークチョコレート・オレンジ

Forest fruits · Dark Chocolate · Orange



Dark Espresso

Finca La Esperanza



焙煎家より一言

「グアテマラでは伝統的に、コーヒーの実を取り除く作業や、洗浄、発酵、そして乾燥にいたるまでの工程が、それぞれの農家で行われてきました。これら工程を終えたコーヒー豆は、次にドライミルの作業場に運ばれ、そこでパーチメント（内果皮）が取り除かれ、選別が行われます。

コーヒー豆の選別は、スペシャルティコーヒーにおける大事な工程であり、値段が高くなる理由の1つでもあります。しかし、幸いにも私たち消費者は、量ではなく質に投資することができます！この2月、私たちはLa Esperanza農園と、コーヒーの精製が行われているEl Hatoドライミルを訪れました。どうぞ、このコーヒーを楽しんでください！」

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：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！

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog



Dark Espresso

Finca La Esperanza



Traditionally in Guatemala, the farmers depulp, wash, ferment and dry the coffee cherries on their farms. After this the coffee is delivered to a separate dry mill, where the parchment layer of the coffee beans is removed, and the coffee beans are sorted. Sorting is a major part of specialty coffee and part of the reason, the coffee price is higher. But luckily, we as consumers can invest in quality over quantity! This February we visited both the La Esperanza farm and the El Hato dry mill where this coffee was processed. We hope you enjoy!

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

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

RPS Coffee Roasters

焙煎日: 2019/10/17

焙煎家: Jesse Parkkali

RPS Coffee Roasters

Roasted: 17/10/2019

Roaster: Jesse Parkkali

Forest fruits • Dark Chocolate • Orange



Dark Espresso

Finca La Esperanza



Traditionally in Guatemala, the farmers depulp, wash, ferment and dry the coffee cherries on their farms. After this the coffee is delivered to a separate dry mill, where the parchment layer of the coffee beans is removed, and the coffee beans are sorted. Sorting is a major part of specialty coffee and part of the reason, the coffee price is higher. But luckily, we as consumers can invest in quality over quantity! This February we visited both the La Esperanza farm and the El Hato dry mill where this coffee was processed. We hope you enjoy!

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

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

**ROCK
PAPER
SCISSORS**
IN THE ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

RPS Coffee Roasters

Roasted: 17/10/2019

Roaster: Jesse Parkkali

森のフルーツ・ダークチョコレート・オレンジ



Dark Espresso

Finca La Esperanza



焙煎家より一言

「グアテマラでは伝統的に、コーヒーの実を取り除く作業や、洗浄、発酵、そして乾燥にいたるまでの工程が、それぞれの農家で行われてきました。これら工程を終えたコーヒー豆は、次にドライミルの作業場に運ばれ、そこでパーチメント（内果皮）が取り除かれ、選別が行われます。

コーヒー豆の選別は、スペシャルティコーヒーにおける大事な工程であり、値段が高くなる理由の1つでもあります。しかし、幸いにも私たち消費者は、量ではなく質に投資することができます！この2月、私たちはLa Esperanza農園と、コーヒーの精製が行われているEl Hatoドライミルを訪れました。どうぞ、このコーヒーを楽しんでください！」

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：1700m
精製方法：Washed

おいしいコーヒータイムの写真に@slurp_japanをタグ付けして投稿しよう！

コーヒー1袋を無料でゲットするチャンス！

ROCK
PAPER
SCISSORS
IN THE ROASTERY

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog