

桃・レモン・ココア

Peach・Lemon・Cocoa



Light Espresso



Light Espresso

Guatemala El Chalun

Guatemala El Chalun



焙煎家より一言

「Denin de Leonは、2代目のコーヒー農園経営者です。De Leonの父は、De Leonが14歳のときに農園を継いで以降、若者たちにコーヒー農園の仕事を始めるよう、また、家業を続けるように促してきました。」

生産国：Guatemala
 地域：Huehuetenango
 農園：El Chalun
 生産者：Denin de Leon
 品種：Pache, Caturra, Bourbon
 栽培地標高：1650m
 精製方法：Washed

コーヒーの実の収穫は、シーズン中に3度行われ、熟した実だけが丁寧に摘み取られます。収穫したその日のうちに果実が取り除かれ、その後、約48時間発酵されます。発酵に必要な時間は、土地の気候によって変わります。発酵後は、コーヒー豆は清らかな水で洗われ、パティオで乾燥工程に入ります。このコーヒーは黄色い果物や柔らかな桃、そしてはちみつのような風味を持っています。是非、水出しコーヒーとしても楽しんでみてください！」

Denin de Leon is a second generation coffee farmer. De Leon's father inherited the farm when de Leon was 14 and he has been passionate about motivating the youth to become coffee farmers and continue with their family trade.

Country: Guatemala
 Region: Huehuetenango
 Farm: El Chalun
 Farmer: Denin de Leon
 Varieties: Pache, Caturra, Bourbon
 Growing Altitude: 1650m
 Processing: Washed

The harvest is done three times during the season, so all the berries have been carefully selected. The coffee cherries are pulped during the same day and then fermented for approximately 48 hours. The exact fermentation time varies based on the weather in the area. After this, the coffee is washed with clean water and dried on a patio. This coffee has notes of yellow fruits, soft peach and cocoa. Try this coffee as a cold brew!

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！

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

SLURP®

KAHWE

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

焙煎日: 2019/10/12

焙煎家: Joel Marttala

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala

Peach • Lemon • Cocoa



Light Espresso

Guatemala El Chalun



Denin de Leon is a second generation coffee farmer. De Leon's father inherited the farm when de Leon was 14 and he has been passionate about motivating the youth to become coffee farmers and continue with their family trade.

*Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: El Chalun
Farmer: Denin de Leon
Varieties: Pache, Caturra, Bourbon
Growing Altitude: 1650m
Processing: Washed*

The harvest is done three times during the season, so all the berries have been carefully selected. The coffee cherries are pulped during the same day and then fermented for approximately 48 hours. The exact fermentation time varies based on the weather in the area. After this, the coffee is washed with clean water and dried on a patio. This coffee has notes of yellow fruits, soft peach and cocoa. Try this coffee as a cold brew!

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

KAHWE

www.slurp.coffee/blog

Kahwe

Roasted: 12/10/2019

Roaster: Joel Marttala

桃・レモン・ココア



Light Espresso

Guatemala El Chalun

Kahwe

焙煎日: 2019/10/12

焙煎家: Joel Marttala



焙煎家より一言

「Denin de Leonは、2代目のコーヒー農園経営者です。De Leonの父は、De Leonが14歳のときに農園を継いで以降、若者たちにコーヒー農園の仕事を始めるよう、また、家業を続けるように促してきました。」

コーヒーの実の収穫は、シーズン中に3度行われ、熟した実だけが丁寧に摘み取られます。収穫したその日のうちに果実が取り除かれ、その後、約48時間発酵されます。発酵に必要な時間は、土地の気候によって変わります。発酵後は、コーヒー豆は清らかな水で洗われ、パティオで乾燥工程に入ります。このコーヒーは黄色い果物や柔らかな桃、そしてはちみつのような風味を持っています。是非、水出しコーヒーとしても楽しんでみてください!」

生産国: Guatemala
地域: Huehuetenango
農園: El Chalun
生産者: Denin de Leon
品種: Pache, Caturra, Bourbon
栽培地標高: 1650m
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!

SLURP®

Kahwe

jp.slurp.coffee/blog