

オレンジ・キャラメル・バランスのとれた

Orange · Caramel · Balanced



SLURP dark

Guatemala El Durazno



SLURP dark

Guatemala El Durazno



焙煎家より一言

「Misaelは、Huehuetenango地域のとても典型的なコーヒー農家です。彼はコーヒー栽培においても、収穫後のプロセスにおいても、シンプルかつ一般的な技術を使用しています。彼はその地域の誰よりもコーヒーの木を大事に育て、コーヒーの実の収穫や精製を愛情を込めて行っています。コーヒー生産が、彼の家族やその地域の他の農家の主な収入源となっています。コーヒー農園やウェットミルに時間と愛情をかければかけるほど経済的にも潤うことを実感してきたため、コーヒー農園を所有できることに感謝し、ここ数年で活発になってきたスペシャルティコーヒーシーンに期待を寄せています。」

生産国：Guatemala
地域：Huehuetenango
農園：El Durazno
生産者：Misael Rodriguez
品種：Bourbon, Caturra
栽培地標高：1600m
精製方法：Washed

Misael is a very traditional coffee farmer in the region of Huehuetenango. He utilizes simple and common techniques both in his coffee plantation and the post-harvest processing. He cares for the coffee cherries, picking and processing like no one else in the region, where coffee is indeed his, his families' and his regions' main source of income. He is very thankful for his land and thrilled about the new specialty coffee movement as he has seen economical benefits for his attention to detail both in the fields and at the wet mill.

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: El Durazno
Farmer: Misael Rodriguez
Varieties: Bourbon, Caturra
Growing Altitude: 1600m
Processing: Washed

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！
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®



jp.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

焙煎日: 2020/02/19

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Roasted: 19/02/2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Orange • Caramel • Balanced



SLURP dark

Guatemala El Durazno



Misael is a very traditional coffee farmer in the region of Huehuetenango. He utilizes simple and common techniques both in his coffee plantation and the post-harvest processing. He cares for the coffee cherries, picking and processing like no one else in the region, where coffee is indeed his, his families' and his regions' main source of income. He is very thankful for his land and thrilled about the new specialty coffee movement as he has seen economical benefits for his attention to detail both in the fields and at the wet mill.

*Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: El Durazno
Farmer: Misael Rodriguez
Varieties: Bourbon, Caturra
Growing Altitude: 1600m
Processing: Washed*

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

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

Roasted: 19/02/2020

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

オレンジ・キャラメル・バランスのとれた



SLURP dark

Guatemala El Durazno



焙煎家より一言

「Misaelは、Huehuetenango地域のとても典型的なコーヒー農家です。彼はコーヒー栽培においても、収穫後のプロセスにおいても、シンプルかつ一般的な技術を使用しています。彼はその地域の誰よりもコーヒーの木を大事に育て、コーヒーの実の収穫や精製を愛情を込めて行っています。コーヒー生産が、彼の家族やその地域の他の農家の主な収入源となっています。コーヒー農園やウェットミルに時間と愛情をかければかけるほど経済的にも潤うことを実感してきたため、コーヒー農園を所有できることに感謝し、ここ数年で活発になってきたスペシャルティコーヒーシーンに期待を寄せています。」

生産国：Guatemala
地域：Huehuetenango
農園：El Durazno
生産者：Misael Rodriguez
品種：Bourbon, Caturra
栽培地標高：1600m
精製方法：Washed

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！

SLURP®



jp.slurp.coffee/blog