

SLURP original medium espresso #135



Guatemala El Durazno

Sweet · Orange · Caramel

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.

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

18/03/2020

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: El Durazno

Farmer: Misael Rodriguez

Varieties: Bourbon, Caturra

Growing Altitude: 1600m

Processing: Washed

SLURP original medium espresso #135



Guatemala El Durazno

甘い・オレンジ・キャラメル

「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。」

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

2020/03/18

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

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee