

# SLURP original Light espresso #136



Honduras, Carlos Alfredo Estevez

**Pineapple · Black Berry · Dark Chocolate**

This one is from Carlos. A natural processed coffee that has been macerated in barrels for 90 hours. The goal of the project was to add value to coffees through easy and inexpensive fermentation processes that focus on quality instead of quantity. The project was a success, and farmers managed to get a better cup score of their coffees, and through that a better price for their product. On average, the participating producers made 136% more per pound. Carlos applied the same methods to his own crop and this coffee is the result. Cherries are then dried with the pulp to achieve maximum sweetness.

## **Kaffa Roastery**

Jonna Korhonen

30/03/2020

Country: Honduras  
Region: El Granadillo, Corquin, Copan  
Farm: Carlos Alfredo Estevez  
Farmer: Carlos Alfredo Estevez  
Varieties: Lempira/Parainema  
Growing Altitude: 1450-1550  
Processing: 90h macerated natural

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original Light espresso #136



Honduras, Carlos Alfredo Estevez

パイナップル・ブラックベリー・ダークチョコレート

「このCarlos Estevezのナチュラル方式のコーヒーは、樽で90時間コーヒーの果実を水に浸します。この方法の目的は、量よりも質にこだわった簡単かつ低コストな発酵工程を通してコーヒーを作ることで、コーヒーの価値を高めることでした。この方法は成功し、生産者たちはカップスコアの改善に取り組み、商品としての値段も高めることができました。値段は平均的に136%も上がりました。Carlosは同じ方法を自身のコーヒーにも使い、その結果がこのコーヒーとなりました。果実を水に浸す工程の後、果実は甘さを最大限に引き出すため、果肉のついた状態で乾燥されます。」

## **Kaffa Roastery**

Jonna Korhonen

2020/03/30

生産国: Honduras  
地域: El Granadillo, Corquin, Copan  
農園: Carlos Alfredo Estevez  
生産者: Carlos Alfredo Estevez  
品種: Lempira/Parainema  
栽培地標高: 1450-1550m  
精製方法: Natural, 90h macerated

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee