

# SLURP original dark espresso #136



## Guatemala El Morito

### Chocolate · Buttery · Fruity

The Morito farm has been owned by the Monterroso family since they planted the first coffee plants in 1979. The cherry is carefully cut and then passes to the wet process. The coffee is then de-pulped with recycled water. The coffee is fermented in tanks for 10 hours and washed with fresh water. Continuous improvements on the cultivation have brought the farm success in different Cup of Excellence editions, being placed in 2nd and 3rd place in 2013 and 2014 respectively.

### Cafetoria Roastery

Juanca Ore

30/03/2020

Country: Guatemala

Region: Santa Rosa

Farm: El Morito

Farmer: Several small farmers

Varieties: Pache, Bourbon, Mundo Novo

Growing Altitude: 1500-2000m

Processing: Washed

# SLURP original dark espresso #136



## Guatemala El Morito

### チョコレート・バターのような・フルーティー

「Morito農園はMonterroso一家により営まれ、1979年に彼らが最初のコーヒーの木を植えた時からずっと続いています。果実は丁寧に摘み取られ、ウェットプロセスへと運ばれます。その後、リサイクル水を利用しながら果肉を取り除き、10時間タンクで発酵させた後、綺麗な水で洗います。継続的な栽培方法の改良がこの農園を成功へと導き、2013年と2014年のCup of Excellenceでは2位、3位に輝きました。」

### Cafetoria Roastery

Juanca Ore

2020/03/30

生産国: Guatemala

地域: Santa Rosa

農園: El Morito

生産者: 複数の農園主

品種: Pache, Bourbon, Mundo Novo

生産地標高: 1500-2000m

精製方法: Washed