

# SLURP original light #138



## Ana Perez

**Yellow stone fruits · Fermented sweetness · Nutty**

Mrs Ana Perez Rafael has been managing their families 1-hectare farm for years. The farm produces 1200kg of coffee yearly. We at Makea coffee fell in love with Ana's coffee because of the juiciness and flavour profile that is unusual even for the area. The coffee beans have been soaked with the mucilage for 36 hours, washed and then soaked for 12 more hours in clean water. The double soaking process gives this coffee a magnificent fermented sweetness. We have committed to buying coffee from Ana's future harvest too and will pay 235% of the market price as a quality reward.

### **Makea Coffee**

Visa Tuovinen

29/04/2020

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango, Concepcion Huista  
Farm: Huista Nub´il Ha´  
Farmer: Ana Perez Rafael  
Varieties: Caturra  
Growing Altitude: 1570-1650m  
Processing: Wet Milled

**SLURP®**

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original light #138



## Ana Perez

**イエローストーンフルーツ・発酵した甘み・ナッツ風味**

Ana Perez Rafaelさんは、長年1ヘクタールの農園を家族経営しています。その農園では、毎年1,200kgのコーヒーが生産されています。私たち Makea coffee は、Anaさんのコーヒーの、その地域でも並外れたジューシーさと風味に心を奪われました。本コーヒー豆は、ミューシレージがついた状態で36時間水に浸けられ、水洗いされ、その後さらに12時間きれいな水に浸けられます。この2度のソーキング処理が、コーヒーに見事な、発酵した甘みを与えます。私たちは、今後収穫される Anaさんのコーヒーも購入する約束をしており、品質の報酬として市場価格の235%を支払う予定です。

### **Makea Coffee**

Visa Tuovinen

2020/04/29

生産国：グアテマラ  
地域：ウエウエテナンゴ、コンセプション・ウイスタ  
農園：ウイスタ Nub´il Ha´  
農園主：Ana Perez Rafael  
品種カトゥーラ  
栽培地標高：1570-1650m  
精製方法：ウェットミル

**SLURP®**

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee