

SLURP original medium #140



Guatemala El Hato

Raisins · Lime · Tropical fruit

A rare Natural processed small coffee lot from Fraijanes, Guatemala. Farmed at the Rasch family-owned El Hato farm, this Caturra varietal has been experimentally bag fermented. After this, the coffee has been depulped and sun-dried. Fraijanes is located around 1.5 hours from Guatemala City and is known for its high-quality coffee production. The Rasch family imports the coffee to Europe themselves so there are only a few middlemen in between the producer and Kaffe Obscura. The roaster is proud to offer this delicious coffee for your enjoyment.

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

26/05/2020

Country: Guatemala
Region: Fraijanes
Farm: Finca El Hato
Farmer: Christian Rasch
Varieties: Caturra
Growing Altitude: 1300-1450m
Processing: Bag fermented, Natural

SLURP original medium #140



Guatemala El Hato

レーズン・ライム・トロピカルフルーツ

「グアテマラのFraijanesからナチュラルプロセスのコーヒー豆です。Rasch一家の所有する El Hato farmにて栽培しています。このCaturraの品種は実験的に袋で発酵させ、その後、果実からコーヒー豆を取り出し、太陽のもとで天日干しします。Fraijanesはグアテマラの町から1時間半ほど離れたところに位置し、高品質なコーヒーが作られることでよく知られています。Rasch一家は、自身でコーヒーをヨーロッパへ輸出しているため、生産者と Kaffe Obscuraの間に関わる業者はごくわずかしかいません。このとても美味しいコーヒーを皆さまのもとへお届けできることを、心より嬉しく思っております。」

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

2020/05/26

生産国: Guatemala
地域: Fraijanes
農園: Finca El Hato
生産者: Christian Rasch
品種: Caturra
栽培地標高: 1300-1450m
精製方法: Bag fermented, Natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee