

SLURP original dark espresso #141



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

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

SLURP original dark espresso #141



Guatemala El Hato

レーズン・ライム・トロピカルフルーツ

"高品質のコーヒーの生産地として名高いグアテマラのFraijanes地区から届いた自然乾燥法のコーヒー豆。Rasch家の所有する El Hato farmで栽培された豆は袋の中で18時間発酵させた後、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。

「Rasch家はほとんどのコーヒーをヨーロッパへ直接輸出しているため、彼らと 私たちの間に関わる業者はごくわずか。そのためコーヒー豆が育つ環境が改善され、安定した価格で豆の供給することができています。生産者と焙煎家の双方が心をこめて作ったおいしいコーヒーを皆さまのもとへお届けできることが誇りです」

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

生産国：グアテマラ
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：発酵（袋）,ナチュラル