

SLURP original midnight espresso #145



Guatemala El Hato

Dark chocolate · Cocoa powder · Roasted sugar

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
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

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[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight espresso #145



Guatemala El Hato

ダークチョコレート・ココア・トーストした砂糖

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
KAIKEN MAAILMAN KAHVEJA

KAFFE OBSCURA

Lasse Wuori

生産国: ガテマラ
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

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee