

SLURP original dark #151



Ana Perez

Chocolate · Toffee · Dried apricot

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 Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

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 dark #151



Ana Perez

チョコレート・トフィー・ドライアプリコット

Ana Perez Rafael 氏は長年にわたり毎年1200kgのコーヒーが生産できる1ヘクタールのコーヒー農園を家族で経営しています。Anaさんのコーヒーの特徴は飛び抜けてジューシーであり、豊かな風味を湛えていること。それは丁寧な精製方法に裏付けられているのです。

このコーヒー豆は、ミューシレージ（パーチメントの外側にあるぬめりのある部分）をつけた状態でまず36時間水に浸します。その後、一度水洗いされ、さらに12時間、きれいな水に浸します。この2度にわたる水処理が、発酵したコーヒーだけがもつ独特な甘みを与えてくれます。

「私たちは、今後もAna氏のコーヒーを購入する予定です。彼の素晴らしい品質に対して通常よりも高い報酬をお支払いすることで、Ana氏の農園の環境保全や生産に携わる人たちの生活向上、サステイナブルなコーヒー生産のためにお役に立てればと考えています」。

MAKEA COFFEE Roasters & brew specialists

Makea Coffee

Visa Tuovinen

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：ウエットミル

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee