

# SLURP original medium #154



## Finca Bella Elizabeth

**Carambola · Dried goji berry · Chocolate**

In 2004 Erwin Humberto took over the farm and called it Finca Bella Elizabeth, in honour of her daughter Ana Elizabeth. He began working hard towards better quality and high standards which paid off as in 2016 he obtained 6th place at the world famous Guatemalan Cup of Excellence.

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business. We believe that buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

### **Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Finca Bella Elizabeth

Farmer: Erwin Humberto Argueta Herrera

Varieties: Catuai, Caturra, Bourbon

Growing Altitude: 1560 m

Processing: Washed

**SLURP®**

#slurpcoffee  
[www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)

# SLURP original medium #154



## Finca Bella Elizabeth

スターフルーツ・干クコの実・チョコレート

2004年、Erwin Humberto氏が農場を引き継ぎ、娘、Ana Elizabethの名前をとって、Finca Bella Elizabeth 農園と名づけました。2016年には世界的に有名なグアテマラ・カップ・オブ・エクセレンスで6位を獲得。最高品質のコーヒー作りに日々邁進しています。スターフルーツやクコの実のユニークでエスニックな風味をお楽しみください。

Kahiwaは、持続可能なビジネスに基づいた素晴らしいコーヒーを焙煎することを使命としています。適正な価格で直接農家からコーヒーを購入することで、農家を経済的に支援するだけでなく、コーヒーに注ぐ情熱も高まると信じています。



K A H I W A  
COFFEE ROASTERS

### **Kahiwa Coffee Roasters**

Joonas Markkanen

生産国: グアテマラ

生産地域: Huehuetenango

農園: Finca Bella Elizabeth

農家: Erwin Humberto Argueta Herrera

品種: Catuai, Caturra, Bourbon

栽培地標高: 1560 m

精製方法: Washed

**SLURP**®

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee