

# SLURP original midnight espresso #156



# SLURP original midnight espresso #156



## Slurp Midnight Guatemala

**Hints of almond · Dark Chocolate · Walnut**

Fedecocagua is a secondary co-operative formed of 148 primary cooperatives, that is, coffee farmer-based organisations. This equates to around 20,000 members. The primary co-operatives typically are formed to help provide access to agronomists, wet processing facilities, seedlings and microfinance support. Above them, and generally formed of members of primary co-operatives is a secondary co-operative, that works together to provide dry-milling facilities, greater quality control and the all-important access to a global customer base.



### **Roger's Coffee**

Martins Kubulnieks

Country: Guatemala  
Region: Huehuetenango  
Farm: Fedecocagua  
Farmer: Several independent farmers  
Varieties: Caturra, Pacas, Pache  
Growing Altitude: 1200 m  
Processing: Hand picked, washed

## Slurp Midnight Guatemala

**ほんのりアーモンド・ダークチョコレート・くるみ**

中央アメリカで最も有名なコーヒー栽培地のひとつ、グアテマラのウエウエテナンゴ地区で収穫されたいくつかのコーヒーのブレンドです。ダークチョコレートの香りの中にほんのり香るナッツのフレーバーが特徴的な超深煎りは、洗練された大人の味わい。

Fedecocagua共同組合の組合員である約148の主要農家は、小規模農家へ小口の融資や貯蓄などのサービスを提供し、また乾燥施設の建設や品質管理の向上に力を入れることでクオリティーの高いコーヒーを生産しています。



### **Roger's Coffee**

Martins Kubulnieks

生産国: グアテマラ  
地域: Huehuetenango  
農園: Fedecocagua  
生産者: Several independent farmers  
品種: Caturra, Pacas, Pache  
栽培地標高: 1200 m  
精製方法: Hand picked, washed