

# SLURP original light #159



## Guatemala San Florencio

**Maple syrup · Brown sugar · Honey**

When Olga inherited Finca San Florencio from her father Egidio in 1981, she converted the farm from sugar cane to coffee. Olga grows coffee under the shade of the chalun tree at her farm, paying careful attention to the biodiversity of Aldea Las Barrancas. She also places a special focus on social well-being, not only hiring her neighbors to work on the farm but also providing agricultural training workshops. FOB price 2.53 USD/lbs.

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka paahtimo**

Pamela Aranciaga Mauricio

Country: Guatemala  
Region: San Marcos  
Farm: Finca San Florencio  
Farmer: Olga Victoria Herrera  
Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon  
Growing Altitude: 1700 m  
Processing: Washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original light #159



## Guatemala San Florencio

**メイプルシロップ・ブラウンシュガー・はちみつ**

このコーヒーの生産者であるOlgaは、1981年に父親のEgidioからこのFinca San Florencio農園を受け継ぎました。元々はさとうきび畑だった農園にコーヒーの木を植え、木陰で大切に育て一からコーヒー農園を作りあげました。Aldea Las Barrancas地区の生物多様性の保全にも細心の注意を払っています。また、従業員の健康や精神的な面での働きやすさも考慮し、積極的に地域の人を雇い、ワークショップなども開催しています。コーヒーの貿易取引価格は1ポンドあたり2.53ドルです。(1ポンド=約0.5kg)

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka paahtimo**

Pamela Aranciaga Mauricio

生産国: グアテマラ  
地域: San Marcos  
農園: Finca San Florencio  
生産者: Olga Victoria Herrera  
品種: Caturra, Catuai, Bourbon  
栽培地標高: 1700 m  
精製方法: ウォッシュド

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee