

SLURP original light espresso #160



Guatemala Santa Elisa

Black Currant · Honey · Kiwi

Carlos Fontan, an agronomist and the manager of Finca Santa Elisa Pachup got involved in coffee farming since he was a little boy, thanks to his dad. While working as an agricultural engineer, his father took him to farms. According to the story, the farm is named SANTA ELISA for the Virgin of this sector and Pachup is for a tree called chup providing shade-growing areas on the farm itself along native cypress trees. Estate has its own wet mill, which enables Carlos to control processing of coffees at his farm.



Kahwe

Joel Marttala

Country: Guatemala
Region: San Pedro Yepocapa,
Chimeltenango
Farm: Santa Elisa
Farmer: Carlos Fontan
Varieties: Sarchimor
Growing Altitude: 1500 m
Processing: Washed

SLURP original light espresso #160



Guatemala Santa Elisa

カシス・はちみつ・キウイ

農学者でありこのコーヒー農園の管理者である Carlos Fontan 氏。父の影響で小さな頃からコーヒー栽培に関わり、アグリカルチャーのエンジニアとして働きながら、父とともに農園を回っていました。農園の名前はその地域の聖母 SANTA ELISA に由来し、農園に木陰をつくりコーヒーチェリーの成長を見守る Chup という木が多く生えていることから Finca Santa Elisa Pachup 農園とも呼ばれています。農園が所有する ウェットミルで、Carlos 本人が知識と経験を活かし精製の指揮をとっています。

カシスやはちみつ、キウイのフレーバーをお楽しみください。



Kahwe

Joel Marttala

生産国: グアテマラ

地域: San Pedro Yepocapa, Chimeltenango

農園: Santa Elisa

生産者: Carlos Fontan

品種: Sarchimor

栽培地標高: 1500 m

精製方法: ウォッシュド