

SLURP organic espresso #161



SLURP organic espresso #161



Guatemala Mixtli Organic

Chocolaty · Slightly roasty · Cherry acidity

This coffee comes from Valle De Acatenango in southwestern Guatemala. Volcanic soil, climate at the highlands and adequate rainfall create perfect conditions for coffee growing. Cherry flesh, which comes from the coffee production as a side product, is perfect for fertilizing coffee plantations.

This coffee has medium full body, hint of chocolate and rustic acidity. We have roasted Mixtli as dark medium roast, and it has a touch of roasty flavors. It is nice for filter brewing, but works well as cappuccino too.



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

Country: Guatemala
Region: Acatenango
Farm: La Hermosa
Varieties: Caturra, Typica
Growing Altitude: 1650 m
Processing: Washed

Guatemala Mixtli Organic

チョコレート・かすかなロースト感・チェリーの酸味

今回のお届けはグアテマラ南西部にあるValle De Acatenango地区から。フルボディでコクがあり、チョコレートの甘さの中にほんのりと酸味を感じられます。ダークミディアムローストの焙煎具合に少しロースト感を加えました。フィルターコーヒーにも、カプチーノなどにもびったりの仕上がりです。

このコーヒーが育ったLa Hermosa農園は高地にあり、栄養分豊富な火山灰土壌と十分な降水量はコーヒー栽培に最適の環境です。コーヒーチェリーの果肉は精製後に土に戻され、肥料として再利用されます。



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

生産国: グアテマラ
地域: Acatenango
農園: La Hermosa
品種: Caturra, Typica
栽培地標高: 1650 m
精製方法: ウォッシュド