

SLURP original medium #162



Guatemala Wiwitz

Orange · Chocolate · Cane sugar

Juvencio Lopez is a first-generation coffee producer living in the town of San Antonio Huista. During the harvest Juvencio picks only the ripest cherries, requiring three picking passes on the farm. The cherries are depulped the same day as picking and fermented in water-filled plastic tubs for 24 hours. After the fermentation the beans are washed and eventually dried on a patio in the sun for about five days. FOB price of the coffee was 2.55 \$/lbs.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

Country: Guatemala
Region: Huehuetenango
Farm: Wiwitz
Farmer: Juvencio Lopez
Varieties: Caturra, Catuai
Growing Altitude: 1725 - 1750 m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original medium #162



Guatemala Wiwitz

オレンジ・チョコレート・さとうきび

このコーヒーの生産者 Juvencio Lopez 氏は San Antonio Huista の町に住む第一世代のコーヒー生産者です。コーヒーチェリーの収穫時には、熟したチェリーのみを、3周しながら念入りに見極めてピッキングします。収穫したチェリーは、その日のうちに果肉を取り除き、水の入ったプラスチック容器の中で24時間発酵。その後、水で洗い約5日間ほど太陽の下で乾燥させます。このコーヒーのFOB価格は1ポンド（約0.45kg）あたり2.55ドルです。
チョコレートやさとうきびの甘さにバランスよく合わさったオレンジの風味をお楽しみください。

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

生産国: グアテマラ
地域: Huehuetenango
農園: Wiwitz
生産者: Juvencio Lopez
品種: Caturra, Catuai
栽培地標高: 1725 - 1750 m
精製方法: ウォッシュド

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee