

WE PROUDLY PRESENT THIS WEEK'S DARK ROASTED ESPRESSO

More information: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **GUATEMALA LA ESPERANZA CAMALEÓN**

COUNTRY: GUATEMALA, REGION: ANTIGUA, WASHING STATION: LA ESPERANZA  
VARIETIES: BOURBON, CATURRA, CATUAI

### **INKA PAAHTIMO**

**ROASTED ON**  
19.9.2017

**BALANCED**  
**LIGHT SWEETNESS**  
**CHOCOLATE**

**ROASTER**

Pamela Aranciaga Mauricio

**PROCESSING**

Washed

**GROWING ALTITUDE**

1500m

The coffees chosen for the Guatemala La Esperanza Camaleón come from the best farms of the La Esperanza washing station. Coffees from each small farm are processed and sampled separately after which the best are combined into the Camaleón coffee. In essence, these are the region's best beans. In the roast from Inka Paahtimo, the coffee receives a nice chocolatey shade and sweet nuances.

ESITTELEMME YLPEINÄ TÄMÄN VIIKON TUMMAN ESPRESSON

Lisätietoa: [www.slurp.coffee](http://www.slurp.coffee)



## **GUATEMALA LA ESPERANZA CAMALEÓN**

MAA: GUATEMALA, ALUE: ANTIGUA, PESUASEMA: LA ESPERANZA  
LAJIKKEET: BOURBON, CATURRA, CATUAI

### **INKA PAAHTIMO**

**PAAHTOPÄIVÄ**  
19.9.2017

**TASAPAINOINEN**  
**HIVENEN MAKEUTTA**  
**SUKLAATA**

**PAAHTAJA**

Pamela Aranciaga Mauricio

**PROSESSI**

Pesty

**KASVUKORKEUS**

1500m

Guatemala La Esperanza Camaleón -kahviin kahviin on valittu La Esperanza -pesuaseman parhaiden tilojen kahvit. Jokaiselta pientilalta tulevat kahvit prosessoidaan ja maistellaan erikseen, jonka jälkeen parhaat yhdistetään Camaleón-kahviin. Kyseessä on siis alueen pienviljelijöiden parhaat pavut. Inka Paahtimon paahdossa kahvi saa mukavan suklaisen sävyn ja makeita vivahteita.