

Guatemala Finca San Ignacio

San Ignacion 27 hehtaarin tila sijaitsee San Marcosissa, 250km etelään pääkaupunki Guatemala Citystä. 1555m korkeudessa sijaitsevan tila nauttii ihanteellisista olosuhteista kahvinviljelyä ajatellen. Kahvipensaat saavat auringonvaloa vain aamupäivätuntien ajan. Rajallinen auringonvalo kypsyttää kahvimarjat hitaasti, jolloin niiden sokeripitoisuus ja kompleksisuus maksimoituvat poimintahetkeen saakka.

Kahvimarjat poimitaan käsin, ja pulpataan mekaanisesti tilan omalla käsittelyasemalla.

Tilan kahvit ovat menestyneet hyvin maan Cup of Excellence-kilpailuissa

2002-1.

2011-15.

2012-15.

Kahvi on paahdettu keskippahtoiseksi, jolloin sen luonne tulee parhaiten esiin.

Kahvi on puhdas ja makea. Kahvia dominoi suklainen täyteläisyys. Pehmeä, karamellimäinen jälkimaku, häivähdys kuivatun hedelmän hapokkuutta.

Lajike Bourbon [1]

Caturra [2]

Alkuperämaa Guatemala [3]

Valmistustapa

- Suodatus
- Pressopannu
- Aeropress

Menetelmä Washed

Paahtoaste 3

[4] **Tyyppi** Alkuperäiskahvi

Pientilakahvi

Korkeus 1555

Tila Manila San Ignacio

Pisteytys 85

Aromi Kypsää hedelmää, karamellimäisyyttä ja suklaata

Maku Ananas, karamelli, suklaa

Myyntipisteet Cafe Solo Itäpuisto [5]

Kahvila-paahtimo Cafe Solo Puuvilla [6]

Pirkanmaan Paahtimo tehtaanmyymälä [7]

Alue Nuevo Progreso, San Marcos

