

We proudly present
this week's light roast coffee

Paper

Rock Paper Scissors

Roaster: Jesse Parkkali

Roasted: 26.6.2018

Details:

Country: Ethiopia
Region: Tero, Odo Shakiso, Guji
Farm: Dimtu Tero
Varieties: Heirloom mix
Growing Altitude: 1800-2130m
Processing: Natural

“ **Berrylike,
jam,
long aftertaste.**

The Dimtu Tero farm is located in the Tero farmers village in the Odo Shakiso district, Guji zone, where the natural environment is ideal for the production of high-quality Arabica coffees with unique flavors. The integrated small-scale farmers are located at Odo Shakiso district in the following five farmers villages: Tero, Jelewo Anona, Mancity, Hangadi. Coffee production and processing are done in an organic, socially responsible and environmentally friendly manner.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM

Esittelemme yleisinä
tämän viikon vaaleapahtoisen kahvin

Paper

Rock Paper Scissors

Pahtaja: Jesse Parkkali

Paahdettu: 26.6.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia
Alue: Tero, Odo Shakiso, Guji
Tila: Dimtu Tero
Lajikkeet: Heirloom sekoitus
Kasvukorkeus: 1800-2130m
Prosessointi: Natural

“ **Marjaisa,
hilloinen,
pitkä jälkimaku.**

Dimtu Teron viljelmä sijaitsee Odo Shakison alueella, Gujissa Tero-viljelijäkylässä. Paikalliset luonnonolosuhteet ovat optimaaliset korkealaatuisen Arabica-kahvin tuottamiseen, tarjoten kahveille uniikit makuprofiilit. Odo Shakison alueen pienviljely keskittyy viiteen kylään: Tero, Jelewo Anona, Mancity, Hangadi. Kahvien viljely ja prosessointi tehdään orgaanisesti, sosiaalisesti vastuullisesti ja ympäristöystävällisesti.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURPTM