

We proudly present  
this week's light roast coffee

# Ethiopia Limu Gera

## Rock Paper Scissors

**Roaster:** Jesse Parkkali

**Roasted:** 26.6.2018

### Details:

Country: Ethiopia  
Region: Limu, Gera  
Farm: Gera farm  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude: 1900-2100m  
Processing: Washed

“ Creamy body,  
sweet,  
citrus fruits.

The Gera farm is stretched over the highland areas of the Gera district, reaching heights of 1900-2100 masl (meters above sea level), extremely ideal for Arabica coffee. The production system is based on sustainable principles. This means that the farm puts a lot of effort into protecting the environment while farming: no chemical fertilizers are being used during cultivation and all coffee is shade grown. For the employees of the farm, Gera farms provide housing, schooling, portable water, electricity, health care, and recreation facilities - all free of charge.

More information:

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

**SLURP™**

Esittelemme ylpeinä  
tämän viikon vaaleapaahtoisen kahvin

# Ethiopia Limu Gera

## Rock Paper Scissors

**Paahtaja:** Jesse Parkkali

**Paahdettu:** 26.6.2018

### Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia  
Alue: Limu, Gera  
Tila: Gera farm  
Lajikkeet: Heirloom  
Kasvukorkeus: 1900-2100m  
Prosessointi: Washed

“ Kermanen body,  
makea,  
sitruhedelmät.

Geran viljelmät sijaitsevat vuoristossa Geran alueella 1900-2100 metriä merenpinnan yläpuolella, Arabica-kahveille erittäin edullisessa ympäristössä. Tuotanto perustuu kestäville toimintatavoille ja Geran viljelmillä painotetaan ympäristöä suojelevaa viljelemistöimintaa. Viljely tapahtuu varjossa ja ilman kemiallisia lannoitteita. Viljelmän työntekijöille Gera tarjoaa asunnot, koulutuksen, veden, sähkön, terveydenhoidon, ja vapaa-ajan tilat - kaikki ilman lisämaksua.

Lisätietoja:

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

**SLURP™**