

We proudly present
this week's dark roast espresso

Ethiopia Worka Sakaro

Cafetoria Roastery

Roaster: Ivan Ore

Roasted: 7.9.2018

Details:

Country: Ethiopia

Region: Gedeb

Washing station: Ato Mijane

Varieties: Mixed Heirloom

Growing Altitude: 1900-2000 m

Processing: Wet fermented

“ Orange,
red currant,
chocolate.

The Ato Mijane washing station was established in 2012 by Ato Mijane – Ato stands for mister. It is located around Sakaro, a village in the Gedeb district. Ato Mijane is an energetic and dedicated guy who had left the Gedeb agricultural office to join his father at the washing station. He has one single goal: to create all the right conditions to produce the best that Yirgacheffe can offer.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapaahtoisen espresson

Ethiopia Worka Sakaro

Cafetoria Roastery

Paahtaja: Ivan Ore

Paahdettu: 7.9.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia

Alue: Gedeb

Pesuasema: Ato Mijane

Lajikkeet: Mixed Heirloom

Kasvukorkeus: 1900-2000 m

Prosessointi: Wet fermented

“ Appelsiini,
punaherukka,
suklaa.

Ato Mijanen on Ato Mijanen (Ato tarkoittaa Herra) vuonna 2012 perustama pesuasema Sakaron kylässä, Gedebin alueella. Ato Mijane on energinen ja omistautunut henkilö, joka lähti Gedebin maatalousvirastosta työskennelläkseen isänsä kanssa hänen pesuasemalaan. Hänen yksi ainoa tarkoituksensa on luoda täydelliset olosuhteet tuottaa parasta kahvia, mitä Yirgacheffe voi tarjota.

Lisätietoja:

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

SLURP®