

We proudly present
this week's light roast coffee

Espresso Ethiopia Limu Kossa

Punainen Kirahvi

Roaster: Tommi Hulkkonen

Roasted: 15.10.2018

Details:

Country: Ethiopia
Region: Limu Kossa
Farm: Gidey Berhe (Limu Kossa Agro Industry PLC)
Farmer: Gidey Berhe
Varieties: Mixed Heirloom
Growing Altitude: 1840-2130m
Processing: Washed

“ Sweet,
lingonberry pie,
grapefruit aftertaste.

The Gidey Berhe farm is in the Limu Kossa region, right at the western border of Ethiopia. Gidey cultivates his coffee in the altitude of 1840-2130 meters above sea level. The coffee grows among a forest that is almost in the natural state on this well-tended farm. During harvest, the seasonal workers handpick the coffee before wet processing it. Coffee at Punainen Kirahvi is roasted in small batches to bring its flavours properly out.

More information:

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

SLURP®

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon vaaleapaahtoisien kahvin

Espresso Ethiopia Limu Kossa

Punainen Kirahvi

Paahtaja: Tommi Hulkkonen

Paahdettu: 15.10.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia
Alue: Limu Kossa
Tila: Gidey Berhe (Limu Kossa Agro Industry PLC)
Viljelijä: Gidey Berhe
Lajikkeet: Mixed Heirloom
Kasvukorkeus: 1840 - 2130 m
Prosessointi: Washed

“ Makea,
puolukkapiirakka,
greippinen jälkimaku.

Gidey Berhen tila sijaitsee Limu Kossan alueella aivan Etiopian länsirajalla. Gidey viljelee kahviaan 1840-2130 metriä merenpinnan yläpuolella. Hyvin hoidetulla tilalla kahvit kasvavat puiden lomassa melkein luonnontilaisessa metsässä. Sadonkorjuun aikaan kausityöläiset pomivat kahvin ennen märkäprosessointia. Paahdamme Kirahvilla kahvin pienissä erissä, jotta saamme sen maun oikealla tavalla esiin.

Lisätietoja:

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

SLURP®