

Raspberry • Nougat • Jammy



# SLURP light

Galeh Natural



This coffee comes from Gidey Berhe Retta's farm Limu Kossa in Galeh. Besides his coffee, he also works to lift up neighbouring producers and community by spending much of his profit on health care and schooling.

Country: Ethiopia  
Region: Jimma, Oromia  
Farm: Limu Kossa  
Farmer: Gidey Berhe Retta  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude (MASL): 1840-2130m  
Processing: Natural

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business and long lasting relationships with the farmers. We believe that cooperating and buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!

SLURP®

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Vadelma • Nougat • Hilloinen



# SLURP vaalea

Galeh Natural



Tämä kahvi tulee Gidey Berhe Rettan Galehin kylässä sijaitsevalta Limu Kossa -tilalta. Kahvinviljelyn lisäksi Retta työskentelee lähialueen viljelijöiden ja yhteisön avuksi käyttäen suuren osan tuloistaan terveydenhoidon ja koulutuksen tukemiseen.

Maa: Etiopia  
Alue: Jimma, Oromia  
Tila: Limu Kossa  
Viljelijä: Gidey Berhe Retta  
Lajikkeet: Heirloom  
Kasvukorkeus: 1840-2130m  
Prosessointi: Natural

Kahiwan intohimona on tarjota ensiluokkaista kahvia, joka perustuu kestävään liiketoimintaan ja pitkäaikaisiin suhteisiin viljelijöiden kanssa. Kahiwa pyrkii ostamaan kahvit aina suoraan tai mahdollisimman suoraan viljelijöiltä välikädet minimoiden, jotta reilu korvaus työstä ja kahvista päättyy oikeaan osoitteeseen. Näin viljelijät voivat kaataa täyden intohimonsa kahvin viljelyyn.

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Roaster: Joonas Markkanen  
Paahdettu: 30/10/2019  
Paahdaja: Joonas Markkanen

Roaster: Joonas Markkanen  
Roasted: 30/10/2019  
Kahiwa Coffee Roasters

**Vadelma • Nougat • Hilloinen**



# SLURP vaalea

*Galeh Natural*



Tämä kahvi tulee Gidey Berhe Rettan Galehin kylässä sijaitsevalta Limu Kossa-tilalta. Kahvinviljelyn lisäksi Retta työskentelee lähialueen viljelijöiden ja yhteisön avuksi käyttäen suuren osan tuloistaan terveydenhoidon ja koulutuksen tukemiseen.

Kahiwan intohimona on tarjota ensiluokkaista kahvia, joka perustuu kestävään liiketoimintaan ja pitkäaikaisiin suhteisiin viljelijöiden kanssa. Kahiwa pyrkii ostamaan kahvit aina suoraan tai mahdollisimman suoraan viljelijöiltä välikädet minimoiden, jotta reilu korvaus työstä ja kahvista päättyy oikeaan osoitteeseen. Näin viljelijät voivat kaataa täyden intohimonsa kahvin viljelyyn.

*Maa: Etiopia  
Alue: Jimma, Oromia  
Tila: Limu Kossa  
Viljelijä: Gidey Berhe Retta  
Lajikkeet: Heirloom  
Kasvukorkeus: 1840-2130m  
Prosessointi: Natural*

**Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

**SLURP®**

**KAHIWA**  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

**Raspberry • Nougat • Jammy**

# SLURP light

## Galeh Natural



This coffee comes from Gidey Berhe Retta's farm Limu Kossa in Galeh. Besides his coffee, he also works to lift up neighbouring producers and community by spending much of his profit on health care and schooling.

Country: Ethiopia  
Region: Jimma, Oromia  
Farm: Limu Kossa  
Farmer: Gidey Berhe Retta  
Varieties: Heirloom  
Growing Altitude (MASL): 1840-2130m  
Processing: Natural

Kahiwa is all about roasting exceptionally great coffees that are based in sustainable business and long lasting relationships with the farmers. We believe that cooperating and buying our coffees as straight from the farms as possible with a fair price, we are not only supporting the farmers in economic terms, but also enabling them to pour out their passion to the coffee.

**Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you  
get a free coffee!

**SLURP®**

KAHIWA  
COFFEE ROASTERS

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)