

Citrus • Chocolate • Rose



SLURP midnight

Ethiopia Addis Abeba Organic



Tesfaye Bekele is the man that put Guji on the world map of specialty coffee. While Guji was dominated by cattle farmers, he sought after new ways to make coffee more popular in Guji. "I don't consider myself to be a coffee farmer. Because coffee is everything to me, it is more than a job. All my time and energy are placed into the beans that I harvest and process." Tesfaye Bekele explains.

Mokkamestarit roasts this coffee to a very dark roast beyond the second crack. You can still find a very smooth mouthfeel, slightly citric and roasty, chocolate notes. This coffee has become very popular.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Farm: Suke Quto
Farmer: Tesfaye Bekele
Varieties: Heirloom (Arabica)
Growing Altitude (MASL): 1800-2200m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Sitrus • Suklaa • Ruusu



SLURP midnight

Ethiopia Addis Abeba Organic



Tesfaye Bekele on mies, joka nosti Gujin erikoiskahvin maailmankartalle. Kun Gujia dominoivat karjanviljelijät, hän yritti keksiä uusia keinoja nostaa kahvin suosiota alueella. "En pidä itseäni kahvinviljelijänä. Koska kahvi on minulle kaikki kaikessa, se on enemmän kuin työ. Kaikki aikani ja energiani menee käsittelemäni ja keräämiäni kahvipapuihin" Tesfaye Bekele kuvailee.

Mokkamestarit paahtaa tämän kahvin erittäin tummaksi, toisen crackin yli. Tässä kahvissa on samettinen suutuntuma, kevyt sitruksisuus ja paahteisia, suklaaisia makuja. Tästä kahvista on tullut erittäin suosittu.

Maa: Etiopia
Alue: Guji
Tila: Suke Quto
Viljelijä: Tesfaye Bekele
Lajikkeet: Heirloom (Arabica)
Kasvukorkeus: 1800-2200m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Paahtaja: Hannu Paakinen
Paahtettu: 28/10/2019
Mokkamestarit

Roaster: Hannu Paakinen
Roasted: 28/10/2019
Mokkamestarit

Sitrus • Suklaa • Ruusu



SLURP midnight

Ethiopia Addis Abeba Organic



Tesfaye Bekele on mies, joka nosti Gujin erikoiskahvin maailmankartalle. Kun Gujia dominoivat karjanviljelijät, hän yritti keksiä uusia keinoja nostaa kahvin suosiota alueella. "En pidä itseäni kahvinviljelijänä. Koska kahvi on minulle kaikki kaikessa, se on enemmän kuin työ. Kaikki aikani ja energiani menee käsittelemiini ja keräämiini kahvipapuihin" Tesfaye Bekele kuvailee.

Mokkamestarit paahtaa tämän kahvin erittäin tummaksi, toisen crackin yli. Tässä kahvissa on samettinen suutuntuma, kevyt sitruksisuus ja paahteisia, suklaisia makuja. Tästä kahvista on tullut erittäin suosittu.

Maa: Etiopia

Alue: Guji

Tila: Suke Quto

Viljelijä: Tesfaye Bekele

Lajikkeet: Heirloom (Arabica)

Kasvukorkeus: 1800-2200m

Prosessointi: Washed



**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Citrus • Chocolate • Rose



SLURP *midnight*

Ethiopia Addis Abeba Organic



Tesfaye Bekele is the man that put Guji on the world map of specialty coffee. While Guji was dominated by cattle farmers, he sought after new ways to make coffee more popular in Guji. "I don't consider myself to be a coffee farmer. Because coffee is everything to me, it is more than a job. All my time and energy are placed into the beans that I harvest and process." Tesfaye Bekele explains.

Mokkamestarit roasts this coffee to a very dark roast beyond the second crack. You can still find a very smooth mouthfeel, slightly citric and roasty, chocolate notes. This coffee has become very popular.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Farm: Suke Quto
Farmer: Tesfaye Bekele
Varieties: Heirloom (Arabica)
Growing Altitude (MASL): 1800-2200m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokkamestarit

Roasted: 28/10/2019

Roaster: Hannu Paakinen