

Chocolate • Citrus • Rose



# SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



After a bushfire, out of a desire of forest conservation, Tesfaye Bekele started the Suke Quto Farm, which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. With this, Tesfaye accomplished his dream with Suke Quto Farm: developing environmentally friendly coffee, and sustaining the local community with a consistent income. The local smallholders harvest organic coffee and deliver it to the Suke Quto Farm for processing. Imported and carefully roasted by the Mokkaestariit Coffee Roasting Company in Tampere. Recommendation for espresso, french press, pour overs & aeropress.

Country: Ethiopia  
Region: Guji  
Farm: Suke Quto  
Farmer: Tesfaye Bekele  
Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms  
Growing Altitude: 1800-2200m  
Processing: Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



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

SLURP®

Suklaa • Sitrus • Ruusu



# SLURP luomu

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioidun Suke Quto tilan metsäpalon jälkeen, sillä hän halusi suojella metsää. Tällä saavutettiin Tesfayen tavoite Suke Qutolle: Ympäristöystävällinen kahvi, joka tukee alueen ihmisiä sekä rahallisesti että yhteisöllisesti. Paikalliset pienviljelijät keräävät luomukahvin ja toimittavat sen Suke Quto -tilalle prosessoitavaksi. Kahvin on maahantuonut ja paahtanut tarkasti Mokkaestariit kahvipaahtimo Tampereelta. Suosittelemme kokeilemaan espressona, pressokahvina, pour overina tai aeropressinä.

Maa: Ethiopia  
Alue: Guji  
Tila: Suke Quto  
Viljelijä: Tesfaye Bekele  
Lajikkeet: Kurume/Welicho Heirlooms  
Kasvukorkeus: 1800-2200m  
Prosessointi: Washed

Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!



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

SLURP®

Mokkaestariit

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Hannu Paakkinen

Mokkaestariit

Paahtettu: 11/11/2019

Paahtaja: Hannu Paakkinen

Suklaa • Sitrus • Ruusu



# SLURP luomu

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioidun Suke Quto tilan metsäpalon jälkeen, sillä hän halusi suojella metsää. Tällä saavutettiin Tesfayen tavoite Suke Qutolle: Ympäristöystävällinen kahvi, joka tukee alueen ihmisiä sekä rahallisesti että yhteisöllisesti. Paikalliset pienviljelijät keräävät luomukahvin ja toimittavat sen Suke Quto -tilalle prosessoitavaksi. Kahvin on maahantuonut ja paahtanut tarkasti MokkaMestarit kahvipaahtimo Tampereelta. Suosittelemme kokeilemaan espressona, pressokahvina, pour overina tai aeropressinä.

*Maa: Ethiopia  
Alue: Guji  
Tila: Suke Quto  
Viljelijä: Tesfaye Bekele  
Lajikkeet: Kurume/Welicho Heirlooms  
Kasvukorkeus: 1800-2200m  
Prosessointi: Washed*

MokkaMestarit

11/11/2019

Paahtaja: Hannu Paakkinen

Paahtettu:



Postaa kuva  
kahvihetkestäsi ja  
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,  
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

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

Chocolate • Citrus • Rose



# SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



After a bushfire, out of a desire of forest conservation, Tesfaye Bekele started the Suke Quto Farm, which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. With this, Tesfaye accomplished his dream with Suke Quto Farm: developing environmentally friendly coffee, and sustaining the local community with a consistent income. The local smallholders harvest organic coffee and deliver it to the Suke Quto Farm for processing. Imported and carefully roasted by the Mokkaestarit Coffee Roasting Company in Tampere. Recommendation for espresso, french press, pour overs & aeropress.

Country: Ethiopia  
Region: Guji  
Farm: Suke Quto  
Farmer: Tesfaye Bekele  
Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms  
Growing Altitude: 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](http://www.slurp.coffee/blog)

Mokkaestarit

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Hannu Paakkinen