

Chocolate • Citrus • Rose



SLURP
organic
espresso

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 MokkaMestari 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 (Arabica)
Growing Altitude: 1800-2200 m
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

SLURP®

Suklaa • Sitrus • Ruusu



SLURP
luomu
espresso

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioitua 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 MokkaMestari 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/blog

SLURP®

Paahdettu: 11/11/2019 MokkaMestari
Paahdattaja: Hannu Paakkinen

Roaster: Hannu Paakkinen
Roasted: 11/11/2019 MokkaMestari

Suklaa • Sitrus • Ruusu



SLURP **luomu**

espresso

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



**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

MokkaMestarit

11/11/2019

Paahtettu:

Paahtaja: Hannu Paakkinen

Chocolate • Citrus • Rose



SLURP organic

espresso

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 Mokkamestarit 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 (Arabica)
Growing Altitude: 1800-2200 m
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: 11/11/2019

Roaster: Hannu Paakkinen