

Yellow fruits • Ginger • White flowers



Etiopia Mustefa Abakeno



What makes this coffee special is the processing method, light honey. Because of the lack of space and water Mustefa soaks the coffee beans for only a while before drying them. This leaves a small amount of pulp to stay on top of the bean and creates a sweet but clean coffee.

Country: Ethiopia
Region: Agaro, Jimma
Farm: Mustefa Abakeno
Farmer: Mustefa Abakeno
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 2040m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Keltainen hedelmä • Inkivääri • Valkoisia kukkia



Etiopia Mustefa Abakeno



Prosessointimenetelmä, light honey, tekee tästä kahvista erityisen. Veden ja tilan puutteen vuoksi Mustefa liottaa kahvimarjoja vain lyhyen aikaa ennen kuivaamista. Tämän seurauksena pieni osa hedelmälihasta jää pavun ympärille antamaan makua, ja tuloksena on tämä makea, mutta puhdas kahvi.

Maa: Etiopia
Alue: Agaro, Jimma
Tila: Mustefa Abakeno
Viljelijä: Mustefa Abakeno
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 2040m
Prosessointi: Washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Kaffa Roastery

Paahdettu: 26/11/2019

Paahdattaja: Michael Akins

Kaffa Roastery

Roasted: 26/11/2019

Roaster: Michael Akins

Keltainen hedelmä • Inkivääri • Valkoisia kukkia



SLURP vaalea espresso

Etiopia Mustefa Abakeno



Prosessointimenetelmä, light honey, tekee tästä kahvista erityisen. Veden ja tilan puutteen vuoksi Mustefa liottaa kahvimarjoja vain lyhyen aikaa ennen kuivaamista. Tämän seurauksena pieni osa hedelmälihasta jää pavun ympärille antamaan makua, ja tuloksena on tämä makea, mutta puhdas kahvi.

*Maa: Etiopia
Alue: Agaro, Jimma
Tila: Mustefa Abakeno
Viljelijä: Mustefa Abakeno
Lajikkeet: Heirloom
Kasvukorkeus: 2040m
Prosessointi: Washed*



SLURP®

KAFFA ROASTERY

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

www.slurp.coffee/blogi

Kaffa Roastery

Paahdettu: 26/11/2019

Paahdattaja: Michael Akins

Yellow fruits • Ginger • White flowers



SLURP light espresso

Etiopia Mustefa Abakeno



What makes this coffee special is the processing method, light honey. Because of the lack of space and water Mustefa soaks the coffee beans for only a while before drying them. This leaves a small amount of pulp to stay on top of the bean and creates a sweet but clean coffee.

Country: Ethiopia
Region: Agaro, Jimma
Farm: Mustefa Abakeno
Farmer: Mustefa Abakeno
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 2040m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Kaffa Roastery

Roasted: 26/11/2019

Roaster: Michael Akins