

Cherry • Pomegranate • Raspberry



SLURP

light

espresso

Ethiopia Ambela



The farmers in the Binitu Ambela region bring their coffees to the Ambela washing station to be processed. The coffee berries are peeled with an old Agard peeler, fermented for 2 days and dried on lifted beds for around 30 days. The roast is light and the coffee has flavours of cherry and pomegranate with a delicious raspberry aftertaste.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Washing station: Ambela Washing station
Varieties: Mixed Heirloom
Growing Altitude (MASL): 1900-2000m
Processing: Washed

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

Record
coffee

COMPANY

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Kirsikka • Granaattiomena • Vadelma



SLURP

vaalea

espresso

Ethiopia Ambela



Binitu Ambelan alueen viljelijät tuovat Ambelan pesuasemalle kahvit prosessoitavaksi, jossa kahvi kuoritaan vanhalla Agard-kuorintakoneella. Tämän jälkeen kahvia fermentoidaan noin kahden vuorokauden ajan, jonka jälkeen kahvi kuivataan korotetuilla pedeillä yhteensä noin 30 päivän ajan. Paahto on vaalea ja kahvista löydät kirsikan ja granaattiomenan aromeita vadelmaisella jälkimaualla.

Maa: Ethiopia
Alue: Guji
Tila: Ambela washing station
Viljelijä: Alueen pientilallisia
Lajikkeet: Mixed Heirloom
Kasvukorkeus: 1900-2000m
Prosessointi: washed

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

Record
coffee

COMPANY

www.slurp.coffee/blog

SLURP®

Kirsikka • Granaattiomena • Vadelma



SLURP

vaalea

espresso

Ethiopia Ambela



Binitu Ambelan alueen viljelijät tuovat Ambelan pesuasemalle kahvit prosessoitavaksi, jossa kahvi kuoritaan vanhalla Agard-kuorintakoneella. Tämän jälkeen kahvia fermentoidaan noin kahden vuorokauden ajan, jonka jälkeen kahvi kuivataan korotetuilla pedeillä yhteensä noin 30 päivän ajan. Paahto on vaalea ja kahvista löydät kirsikan ja granaattiomenan aromeita vadelmaisella jälkimaualla.

Maa: Ethiopia

Alue: Guji

Tila: Ambela washing station

Viljelijä: Alueen pientilallisia

Lajikkeet: Mixed Heirloom

Kasvukorkeus: 1900-2000m

Prosessointi: washed

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

**Record
coffee**

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Cherry • Pomegranate • Raspberry



SLURP

light

espresso

Ethiopia Ambela



The farmers in the Binitu Ambela region bring their coffees to the Ambela washing station to be processed. The coffee berries are peeled with an old Agard peeler, fermented for 2 days and dried on lifted beds for around 30 days. The roast is light and the coffee has flavours of cherry and pomegranate with a delicious raspberry aftertaste.

Country: Ethiopia

Region: Guji

Washing station: Ambela Washing station

Varieties: Mixed Heirloom

Growing Altitude (MASL): 1900-2000m

Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!

Record coffee

COMPANY

SLURP®

www.slurp.coffee/blog