

Dark Chocolate • Walnut • Caramelised sugar



SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

Country: Ethiopia / Colombia
Region: Agaro, Jimma, Western Ethiopia / Caldas, Colombia
Farm: Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) / San Lorenzo producer group (Col)
Varieties: Heirloom (Eth) / Caturra (Col)
Growing Altitude: 2040m (Eth) / 1600-2200m (Col)
Processing: Natural (Eth) / Washed (Col)

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

Tumma suklaa • Saksanpähkinä • Karamellisoitu sokeri



SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



San Lorenzo on 1150 kahvintuottajien yhteisö, joka koostuu perheistä, naapureista ja ystävistä. San Lorenzon kylässä on panostettu alueen luonnon monimuotoisuuden ylläpitoon suojelemalla vesi- ja metsäalueita.

Mustefa on pitkän uran Länsi-Etiopiassa kahvin parissa tehnyt pienviljelijä ja hän on juuri aloittanut oman toimintansa myös kahvin tuottajana. Vieraillessaan Mustefan 18 hehtaarin tilalla joulukuussa 2018 Jonna ihastui heti Mustefan iloiseen meininkiin, mikä myös maistuu kupissa!

Kolumbialaisen pavun siirappinen suutuntuma ja kuivattujen hedelmien makeus toimivat loistavasti yhdessä Natural-prosessoidun etiopialaisen pavun kanssa.

Maa: Etiopia / Kolumbia
Alue: Agaro, Jimma, Länsi-Etiopia / Caldas, Kolumbia
Tila: Mustafa Abakeno & pienviljelijät (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö
Viljelijä: Mustafa Abakeno (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö (Col)
Lajikkeet: Heirloom (Eti), Caturra (Col)
Kasvukorkeus: 2040m (Eti) / 1600-2200m (Col)
Prosessointi: Natural (Eti) / Washed (Col)

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blogi

Kaffa Roastery

Paahdettu: 05/02/2020

Paahdattaja: Jonna Korhonen

Kaffa Roastery

Roasted: 05/02/2020

Roaster: Jonna Korhonen

Tumma suklaa • Saksanpähkinä • Karamellisoitu sokeri

Kaffa Roastery

Päähdetty: 05/02/2020

Päähdejä: Jonna Korhonen



SLURP midnight

Kaffa Midnight Filter Coffee



San Lorenzo on 1150 kahvintuottajien yhteisö, joka koostuu perheistä, naapureista ja ystäväistä. San Lorenzon kylässä on panostettu alueen luonnon monimuotoisuuden ylläpitoon suojelemalla vesi- ja metsäalueita.

Mustefa on pitkän uran Länsi-Etiopiassa kahvin parissa tehnyt pienviljelijä ja hän on juuri aloittanut oman toimintansa myös kahvin tuottajana. Vieraillessaan Mustefan 18 hehtaarin tilalla joulukuussa 2018 Jonna ihastui heti Mustefan iloiseen meininkiin, mikä myös maistuu kupissa!

Kolumbialaisen pavun siirappinen suutuntuma ja kuivattujen hedelmien makeus toimivat loistavasti yhdessä Natural-prosessoidun etiopialaisen pavun kanssa.

Maa: Etiopia / Kolumbia

Alue: Agaro, Jimma, Länsi-Etiopia / Caldas, Kolumbia

Tila: Mustafa Abakeno & pienviljelijät (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö

Viljelijä: Mustefa Abakeno (Eti) / San Lorenzon tuottajayhteisö (Kol)

Lajikkeet: Heirloom (Eti), Caturra (Kol)

Kasvukorkeus: 2040m (Eti) / 1600-2200m (Kol)

Prosessointi: Natural (Eti) / Washed (Kol)

**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blogi

Dark Chocolate • Walnut • Caramelised sugar



SLURP *midnight*

Kaffa Midnight Filter Coffee



San Lorenzo is a community of 1150 coffee producers, made up of families, neighbours and friends. The San Lorenzo village has invested in maintaining the natural diversity by protecting local waters and forests.

Mustefa is a long-time coffee farmer from Western Ethiopia, who just recently started as a producer as well. While visiting Mustefa's 18 hectare farm in December 2018, Jonna immediately fell in love with Mustefa's happy attitude, which you can also taste in the cup!

The syrupy mouthfeel and sweetness of dried fruits of the Colombian bean are a perfect match with the Natural processed Ethiopian bean.

*Country: Ethiopia / Colombia
Region: Agaro, Jimma, Western Ethiopia /
Caldas, Colombia
Farm: Mustafa Abakeno & outgrowers (Eth) /
San Lorenzo producer group (Col)
Varieties: Heirloom (Eth) / Caturra (Col)
Growing Altitude: 2040m (Eth) /
1600-2200m(Col)
Processing: Natural (Eth) / Washed (Col)*

**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: 05/02/2020

Roaster: Jonna Korhonen