

SLURP original midnight espresso #134



Etiopia Addis Abeba 5/5

Suklaa · Sitruhedelmä · Ruusu

Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioitua Suke Quto tilan metsäpalon jälkeen, sillä hän halusi suojella metsää. Tällä saavutettiin heimonjohtaja Tesfayen tavoite: Ympäristöystävällinen kahvi, joka tukee alueen ihmisiä sekä rahallisesti että yhteisöllisesti. Suke Quton tila tuottaa korkealaatuisia erikoiskahveja korkeilla cupping-pisteillä ja Mokkaestareiden taidokas tumma paahto tekee tästä kahvista herkullisen suodatin- ja espressokahvin.

Mokkamestarit

Hannu Paakkinen

03.03.2020

Maa: Etiopia

Alue: Guji

Tila: Suke Quto

Viljelijä: Tesfaye Bekele

Lajikkeet: Kurume/Welicho Heirloom

Kasvukorkeus: 1800–2200m

Prosessointi: Washed

SLURP original midnight espresso #134



Etiopia Addis Abeba 5/5

Chocolate · Citrus · Rose

After a bushfire, out of a desire for forest conservation, farmer Tesfaye Bekele started Suke Quto farm which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. Tribe leader Bekele's dream came true: developing environmentally friendly coffee, and sustaining the local community with a consistent income. The Suke Quto farm delivers high quality speciality coffee with high cupping scores and with the skilled dark roast from Mokkamestarit, it makes a delicious filter and espresso coffee.

Mokkamestarit

Hannu Paakkinen

03.03.2020

Country: Ethiopia

Region: Guji

Farm: Suke Quto

Farmer: Tesfaye Bekele

Varieties: Kurume/Welicho Heirloom

Growing Altitude: 1800–2200m

Processing: Washed