

SLURP organic espresso #145



Ethiopia Suke Quto Organic 4/5

Suklaa · Sitrus · Ruusu

Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioitun 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.



Mokkamestarit

Hannu Paakkinen

Maa: Ethiopia

Alue: Guji

Tila: Suke Quto

Viljelijä: Tesfaye Bekele

Lajikkeet: Kurume/Welicho Heirlooms

Kasvukorkeus: 1800–2200m

Prosessointi: Washed

SLURP organic espresso #145



Ethiopia Suke Quto Organic 4/5

Chocolate · Citrus · Rose

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.



Mokkamestarit

Hannu Paakkinen

Country: Ethiopia

Region: Guji

Farm: Suke Quto

Farmer: Tesfaye Bekele

Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms

Growing Altitude: 1800–2200m

Processing: Washed