

SLURP original Vaalea espresso #155



Ethiopia Elias Shifa

Vadelma · Hunaja · Mansikka

Mustefa Abakeno on pientilallinen, joka on äskettäin rekisteröitynyt raakakahvin myyjäksi Hänellä on oikeus myydä kahvia niin kotimaahan kuin ulkomaillekin, ja tämä mahdollistui Etiopiassa vasta äskettäin lakimuutosten myötä.

Mustefan naapurin Elias Shifan viljelemä kahvi on naturalprosessoitu, eli marjat on kuivattu auringonlämmössä korotetuilla kuivausalustoilla 24–27 päivää. Tämä tuotantoerä tuotoilla sponsoroidaan Girl Gotta Run -projektia, jolla tuetaan alueen teini-ikäisten tyttöjen koulutusta.

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Olli Petas

Maa: Etiopia
Alue: Jimma
Tila: Mustefa Abakeno LOT4
Viljelijä: Elias Shifa
Lajikkeet: Heirloom, 74110, 74111
Kasvukorkeus: 2000 - 2120 m
Prosessointi: Natural

SLURP original Light espresso #155



Ethiopia Elias Shifa

Raspberry · Honey · Strawberry

Mustefa Abakeno is a smallholder farmer who has recently registered as an exporter in order to start selling his coffee directly to buyers. He is now able to do so since the changes to regulation in Ethiopia. This coffee comes from his neighbour Elias Shifa. It is natural processed and sundried on a raised bed between twenty-four to twenty-seven days. This lot has been chosen for the Girl Gotta Run Project to sponsor the scholarship for ten teenage girls in the area.

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Olli Petas

Country: Ethiopia
Region: Jimma
Farm: Mustefa Abakeno LOT4
Farmer: Elias Shifa
Varieties: Heirloom, 74110, 74111
Growing Altitude: 2000 - 2120 m
Processing: Natural