

さくらんぼ・いちご・土のような

Cherry · Strawberry · Earthy



Dark Roast



Dark Roast

Ethiopia Sidamo Furla

Ethiopia Sidamo Furla



焙煎家より一言

「このオーガニックコーヒーは、Borenaにあるいくつかの家族によって栽培されました。Borenaでは、収穫後のコーヒーは、Kassa家が所有するウォッシングステーションに運ばれ、そこで精製が行われます。Kassaウォッシングステーションでは、コーヒー生産の持続可能性や、環境的・社会経済的なポジティブな影響に焦点を当てています。

生産国：Ethiopia
地域：Sidamo, Borena zone
ウォッシングステーション：Kassa Family
品種：Heirloom (Ethiopian wild / traditional varieties)
栽培地標高：1800-1900m
精製方法：Natural

このコーヒーには、Heirloomと呼ばれる、エチオピアのアラビカ種のコーヒーに典型的な品種が使用されています。この品種は、栽培に要する水の量が少なく済むことで知られています。ほのかな酸味が感じられるこのエチオピアのコーヒーは、ユニークで極上の風味とボディが特徴です。」

Several family farms in Borena grow this organic coffee and deliver it to the family owned Kassa washing station, that focuses on sustainability in production and positive environmental and socio-economic impact. This coffee includes varieties typical in all Ethiopian arabica coffee, the heirloom arabica that is grown wild under shade. This reduces the usage of water used for growing. This bright, acidic Ethiopian coffee should be noted for its unique and exquisite flavour and body.

Country: Ethiopia
Region: Sidamo, Borena zone
Washing station: Kassa Family
Varieties: Heirloom (Ethiopian wild / traditional varieties)
Growing Altitude: 1800-1900m
Processing: Natural

おいしいコーヒータイムの写真に@slurp_japanをタグ付けて投稿しよう！
コーヒー1袋を無料でゲットするチャンス！

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi
If we share it, you get a free coffee!



SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokkapuu

Mokkapuu

焙煎日: 2019/10/16

Roasted: 16/10/2019

焙煎家: Tuomas Sandroos

Roaster: Tuomas Sandroos

Cherry • Strawberry • Earthy



Dark Roast

Ethiopia Sidamo Furla



Several family farms in Borena grow this organic coffee and deliver it to the family owned Kassa washing station, that focuses on sustainability in production and positive environmental and socio-economic impact. This coffee includes varieties typical in all Ethiopian arabica coffee, the heirloom arabica that is grown wild under shade. This reduces the usage of water used for growing. This bright, acidic Ethiopian coffee should be noted for its unique and exquisite flavour and body.

*Country: Ethiopia
Region: Sidamo, Borena zone
Washing station: Kassa Family
Varieties: Heirloom (Ethiopian wild / traditional varieties)
Growing Altitude: 1800-1900m
Processing: Natural*

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokkapuu

Roasted: 16/10/2019

Roaster: Tuomas Sandroos

さくらんぼ・いちご・土のような



Dark Roast

Ethiopia Sidamo Furla



焙煎家より一言

「このオーガニックコーヒーは、Borenaにあるいくつかの家族によって栽培されました。Borenaでは、収穫後のコーヒーは、Kassa家が所有するウォッシングステーションに運ばれ、そこで精製が行われます。Kassaウォッシングステーションでは、コーヒー生産の持続可能性や、環境的・社会経済的なポジティブな影響に焦点を当てています。

このコーヒーには、Heirloomと呼ばれる、エチオピアのアラビカ種のコーヒーに典型的な品種が使用されています。この品種は、栽培に要する水の量が少なく済むことで知られています。ほのかな酸味が感じられるこのエチオピアのコーヒーは、ユニークで極上の風味とボディが特徴です。

生産国：Ethiopia
地域：Sidamo, Borena zone
ウォッシングステーション：Kassa Family
品種：Heirloom (Ethiopian wild / traditional varieties)
栽培地標高：1800-1900m
精製方法：Natural

おいしいコーヒータイム
の写真に@slurp_japanを
タグ付けて投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！



SLURP®

jp.slurp.coffee/blog

Mokkapuu

焙煎日: 2019/10/16

焙煎家: Tuomas Sandroos