

チョコレート・柑橘系・薔薇

Chocolate・Citrus・Rose



SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



焙煎家より一言

「森林保護の観点から見て深刻な出来事である森林火災が起こったことをきっかけに、Tesfaye BekeleはSuke Quto農園を始めました。彼の農園は今ではオーガニック認定とレインフォレスト・アライアンス認証を受けています。この農園で、Tesfayeは夢を実現させました。環境に優しいコーヒーをすること、継続的な収入で地域のコミュニティを持続させるという夢です。地域の小規模農家たちは、栽培したオーガニックコーヒーを、精製のためにSuke Quto農園に持ってきます。タンペレにある私たちMokkamestarit Coffee Roasting Companyにより輸出され、丁寧に焙煎されたコーヒーです。エスプレッソ、フレンチプレス、ポアオーバー、そしてエアロプレスで淹れるのがおすすめです。」

生産国: Ethiopia
地域: Guji
農園: Suke Quto
生産者: Tesfaye Bekele
品種: Kurume/Welicho Heirlooms
栽培地標高: 1800-2200m
精製方法: Washed

#slurpcoffee を使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！
コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！



SLURP®

jp.slurp.coffee/blog



SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



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.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Farm: Suke Quto
Farmer: Tesfaye Bekele
Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms
Growing Altitude: 1800-2200m
Processing: Washed

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



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokkamestarit

焙煎日: 2019/11/11

焙煎家: Hannu Paakinen

Mokkamestarit

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Hannu Paakinen

Chocolate • Citrus • Rose



SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



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.

Country: Ethiopia
Region: Guji
Farm: Suke Quto
Farmer: Tesfaye Bekele
Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms
Growing Altitude: 1800-2200m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Mokkamestarit

Roasted: 11/11/2019

Roaster: Hannu Paakkinen

チョコレート・柑橘系・薔薇



SLURP organic

Ethiopia Suke Quto Organic 4/5



焙煎家より一言

「森林保護の観点から見て深刻な出来事である森林火災が起こったことをきっかけに、Tesfaye BekeleはSuke Quto農園を始めました。彼の農園は今ではオーガニック認定とレインフォレスト・アライアンス認証を受けています。この農園で、Tesfayeは夢を実現させました。環境に優しいコーヒーを作ることと、継続的な収入で地域のコミュニティを持続させるという夢です。地域の小規模農家たちは、栽培したオーガニックコーヒーを、精製のためにSuke Quto農園に持ってきます。タンペレにある私たちMokkamestarit Coffee Roasting Companyにより輸出され、丁寧に焙煎されたコーヒーです。エスプレッソ、フレンチプレス、ポアオーバー、そしてエアロプレスで淹れるのがおすすめです。」

生産国：Ethiopia
地域：Guji
農園：Suke Quto
生産者：Tesfaye Bekele
品種：Kurume/Welicho Heirloom
栽培地標高：1800-2200m
精製方法：Washed



#slurpcoffee を使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！

SLURP®

jp.slurp.coffee/blog