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 Outo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 されたゴーヒーです。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: Etiopia 地域:Guji 農園:Suke Quto 生産者:Tesfaye Bekele

品種: Kurume/Welicho Heirlooms (Arabica)

栽培地標高: 1800-2200 m 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!

ip.slurp.coffee/blog



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: Etiopia Region: Guji Farm: Suke Quto Farmer: Tesfaye Bekele

Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms

(Arabica)

Growing Altitude: 1800-2200 m

Processing: Washed



Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi get a free coffee!



Paakkinen

Roaster: Hannu

www.slurp.coffee/blog





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: Etiopia Region: Guji Farm: Suke Quto

Farmer: Tesfaye Bekele

Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms

(Arabica)

Growing Altitude: 1800-2200 m

Processing: Washed



Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



SLURP organic espresso

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 されたゴーヒーです。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:Etiopia 地域:Guji 農園:Suke Quto

生産者: Tesfaye Bekele

品種:Kurume/Welicho Heirlooms (Arabica)

栽培地標高: 1800-2200 m 精製方法:Washed



#slurpcoffee を使って、

