

黄色のフルーツ・生姜・白い花



Etiopia Mustefa Abakeno



焙煎家より一言

「このコーヒーを特別にしているのは、ライトハニーと呼ばれる精製方法です。スペースと水に限りがああるため、Mustefaは、コーヒーを短い間だけ水に漬け、それから乾燥工程にすぐに入ります。このことにより、コーヒー豆にわずかながら果実が残り、それが、甘くてまろやかな風味を作り上げることに繋がります。」

生産国：Ethiopia
地域：Agaro, Jimma
農園：Mustefa Abakeno
生産者：Mustefa Abakeno
品種：Heirloom
栽培地標高：2040m
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®

KAFFA ROASTERY

jp.slurp.coffee/blog

Yellow fruits・Ginger・White flowers



Etiopia Mustefa Abakeno



What makes this coffee special is the processing method, light honey. Because of the lack of space and water Mustefa soaks the coffee beans for only a while before drying them. This leaves a small amount of pulp to stay on top of the bean and creates a sweet but clean coffee.

Country: Ethiopia
Region: Agaro, Jimma
Farm: Mustefa Abakeno
Farmer: Mustefa Abakeno
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 2040m
Processing: Washed

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



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Kaffa Roastery

焙煎日: 2019/11/26

焙煎家: Michael Akins

Kaffa Roastery

Roasted: 26/11/2019

Roaster: Michael Akins

Yellow fruits • Ginger • White flowers



SLURP light espresso

Etiopia Mustefa Abakeno



What makes this coffee special is the processing method, light honey. Because of the lack of space and water Mustefa soaks the coffee beans for only a while before drying them. This leaves a small amount of pulp to stay on top of the bean and creates a sweet but clean coffee.

Country: Ethiopia
Region: Agaro, Jimma
Farm: Mustefa Abakeno
Farmer: Mustefa Abakeno
Varieties: Heirloom
Growing Altitude: 2040m
Processing: Washed

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

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

KAFFA ROASTERY

www.slurp.coffee/blog

Kaffa Roastery

Roasted: 26/11/2019

Roaster: Michael Akins

黄色のフルーツ・生姜・白い花



SLURP
light
espresso

Etiopia Mustefa Abakeno



焙煎家より一言

「このコーヒーを特別にしているのは、ライトハニーと呼ばれる精製方法です。スペースと水に限りがああるため、Mustefaは、コーヒーを短い間だけ水に漬けて、それから乾燥工程にすぐに入ります。このことにより、コーヒー豆にわずかながら果実が残る、それが、甘くてまろやかな風味を作り上げることに繋がります。」

生産国：Ethiopia
地域：Agaro, Jimma
農園：Mustefa Abakeno
生産者：Mustefa Abakeno
品種：Heirloom
栽培地標高：2040m
精製方法：Washed



SLURP®

KAFFA ROASTERY

#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！

jp.slurp.coffee/blog

Kaffa Roastery

焙煎日: 2019/11/26

焙煎家: Michael Akins