

SLURP original midnight espresso #134



Etiopia Addis Abeba 5/5

Chocolate · Citrus · Rose

After a bushfire, out of a desire of forest conservation, farmer Tesfaye Bekele started Suke Quto farm which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. Tribe leader Bekele's dream came true: developing environmentally friendly coffee, and sustaining the local community with a consistent income. The Suke Quto farm delivers high quality speciality coffee with high cupping scores and with the skilled dark roast from Mokkaemstarit, it makes a delicious filter and espresso coffee.

Mokkaemstarit

Hannu Paakkinen

03.03.2020

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

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original midnight espresso #134



Etiopia Addis Abeba 5/5

チョコレート · 柑橘系 · 薔薇

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、地域の部族の長である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、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。Suke Quto農園では、高いカップングスコアを獲得する、高品質のスペシャルティコーヒーを産出しています。それが、私たちMokkaemstaritの焙煎技術と合わさって、おいしいフィルター&エスプレッソ用のコーヒーに仕上がりました。」

Mokkaemstarit

Hannu Paakkinen

2020/03/03

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

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee