

SLURP original dark espresso #139



Ethiopia Suke Quto Organic 4/5

Chocolate · Citrus · Rose

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 Mokkaestarit Coffee Roasting Company in Tampere. Recommendation for espresso, french press, pour overs & aeropress.

Mokkaestarit

Hannu Paakkinen

12/05/2020

Country: Ethiopia

Region: Guji

Farm: Suke Quto

Farmer: Tesfaye Bekele

Varieties: Kurume/Welicho Heirlooms

Growing Altitude: 1800-2200m

Processing: Washed

SLURP original dark espresso #139



Ethiopia Suke Quto Organic 4/5

チョコレート・柑橘系・薔薇

長年にわたり政府関係の仕事に携わっていた Tesfaye Bekele(テスファイ・ベケレ)氏は、深刻な森林火災をきっかけにコーヒー農園を始めました。環境に優しいコーヒーを作る、そして継続的な収入を地域にもたらすという目標を掲げ、彼がこだわったのは徹底した「オーガニック」。その夢が叶い、今では正式な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。このコーヒーはどんな淹れ方でもおいしく飲めるのが特徴。エスプレッソ、フレンチプレス、フィルターコーヒー、そしてエアロプレスーあなたが一番好きな淹れ方で楽しんでください。

Mokkaestarit

Hannu Paakkinen

2020/05/12

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

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee