

SLURP organic espresso #145



SLURP organic espresso #145



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

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

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の一番好きな淹れ方で楽しんでください。



Mokkaestarit

Hannu Paakkinen

生産国：エチオピア
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：ウォッシュド

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee