

# SLURP original Light espresso #145



## Ethiopia Worka

**Peach · Lemon · Blueberry**

This coffee is directly bought from Worka Cooperative. FOB price of the green coffee is 6.72 \$/kg and it scored 87.25. Farmers are Gedeo people, who produce some of the most prized Ethiopian coffees. It is part of their culture to preserve environment. To do so they combine their traditional ways with specialized agronomist advice. The coop belongs to YCFCU union that works as a marketing body for the primary co-ops facilitating loans for cherry collection and redistributing profit to its members. The union also invests in the community, building a school and bridges to link isolated areas.

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

Country: Ethiopia  
Region: Yirgacheffe  
Farm: Addis Ababa  
Farmer: Worka Cooperative  
Varieties: Kudhume, Welisho  
Growing Altitude: 1700 - 2200 m  
Processing: Natural

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original Light espresso #145



## Ethiopia Worka

**桃・レモン・ブルーベリー**

このコーヒーはエチオピアの名産地、イルガチエフェ地区のゲテオ族が栽培する、スコア86.25を誇る最高品質のコーヒーです。多数の中間業者を介することなく、Worka 共同組合から直接購入しています。ゲテオ族は自らの文化を守るためにも、環境を保護に熱心。伝統的なコーヒー栽培と農学者のアドバイスと組み合わせ、独自のコーヒー栽培を営んでいます。Inka Paahtimoロースターが手がけるこの”Ethiopia Worka”は、桃、レモン、ブルーベリーの風味があるフルーティなコーヒー。暑い日にはアイスコーヒーにして飲むのもおすすめです。

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

生産国：エチオピア  
地域：イルガチエフェ  
生産者：Addis Ababa  
農家：Worka 共同組合  
品種：Kudhume, Welisho  
栽培地標高：1700 - 2200 m  
精製方法：ナチュラル

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee