

SLURP original Light espresso #155



Ethiopia Elias Shifa

Raspberry · Honey · Strawberry

Mustefa Abakeno is a smallholder farmer who has recently registered as an exporter in order to start selling his coffee directly to buyers. He is now able to do so since the changes to regulation in Ethiopia. This coffee comes from his neighbour Elias Shifa. It is natural processed and sundried on a raised bed between twenty-four to twenty-seven days. This lot has been chosen for the Girl Gotta Run Project to sponsor the scholarship for ten teenage girls in the area.

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Olli Petas

Country: Ethiopia
Region: Jimma
Farm: Mustefa Abakeno LOT4
Farmer: Elias Shifa
Varieties: Heirloom, 74110, 74111
Growing Altitude: 2000 - 2120 m
Processing: Natural

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP original Light espresso #155



Ethiopia Elias Shifa

ラズベリー・はちみつ・いちご

はちみつの甘い香りに、ベリーの酸味がほどよく合わさったナチュラルプロセスのコーヒーをお届け。
農園では、収穫したコーヒーチェリーを広げて、24日～27日ものあいだ天日干しにします。

エチオピア国内でコーヒー産業に関する法改正が行われたことにより、Mustefa Abakenoのようなクオリティの高い小規模農家を、ダイレクトトレードでサポートすることが可能となりました。また、このコーヒーはGirl Gotta Runプロジェクトのスポンサーを務めており、売り上げの一部は、地域に住む10代の少女たちの教育を支援する奨学金へと寄付されます。

INKA
PAAHTIMO

Inka paahtimo

Olli Petas

生産国: エチオピア
地域: Jimma
農園: Mustefa Abakeno LOT4
生産者: Elias Shifa
品種: Heirloom, 74110, 74111
栽培地標高: 2000 - 2120 m
精製方法: ナチュラル

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee