

SLURP decaf #163



Etiopia Tesfa

Stone fruits · Shortbread · Christmas spices

Mustefa Abakeno is a smallholder farmer who owns 18 hectares of land near to Agaro in the Jimma area of Western Ethiopia. Mustefa has a small disk pulper, which he uses for half of his coffee, the other half is dried as a natural. Due to a lack of water in the area and limited space to ferment the coffee, Mustefa ferments the coffee for a short period of time before he moves it to his drying beds, and the result is something like a light honeyprocess. Mustefa has recently registered as an exporter in order to start selling his coffee directly to buyers.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

Country: Ethiopia
Region: Agaro, Jimma, Western Ethiopia
Farm: Tesfa
Farmer: Mustefa Abakeno
Varieties: 74110,74112 & Heirloom
Growing Altitude: 2000 m
Processing: Decaf

SLURP decaf #163



Etiopia Tesfa

核果・バタークッキー・クリスマスのスパイス

Mustefa Abakeno氏は、18ヘクタールの農園を所有する小規模農家で、農園はエチオピア西部のJimma地区にあるAgaro村の近くに位置しています。Mustefa氏は収穫したコーヒーチェリーの半分をパルパーという果肉を取り除く機械にかけ、残り半分をナチュラル精製で乾かしています。このエリアで水が不足していること、またスペースが限られていることから、コーヒーの発酵にかかる時間を短縮しています。その結果、ハニー製法のコーヒーに似たプロファイルが生まれます。また、Mustefaは買い手と直接取引ができるよう、自身を輸入業者として登録しました。シナモンやカルダモンなどのクリスマススパイスのフレーバーに、バタークッキーの甘さ、核果のフルーティーさがほんのりと感じられます。

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

生産国: エチオピア
地域: Agaro, Jimma, Western Ethiopia
農園: Tesfa
生産者: Mustefa Abakeno
品種: 74110,74112 & Heirloom
栽培地標高: 2000 m
精製方法: Decaf