

We proudly present
this week's dark roast coffee

Ethiopia

Kaffa Roastery

Roaster: Alan Grosvenor

Roasted: 30.5.2018

Details:

Country: Ethiopia

Region: Limu

Farmer: Haider Abemecha

Varieties: Heirloom

Growing Altitude: 1800-2000m

Processing: Washed

“ **Dark chocolate,
apricot,
hazelnut.**

This delicious coffee from Kaffa Roastery is farmed by Haider Abamecha, who has been in the coffee industry his entire life. The farm is located in a part of Limu that primarily consists of native forest reserve. Haider has maintained the natural feel of the forest by thinning the original land enough to allow adequate light through to the coffee. The diversity of birdlife, visible pig tracks and the prevalence of Colombus monkey's crashing through the trees is proof that the impact on the natural environment is minimal. This coffee has rich, dark chocolate flavors as well as nuances of orange blossom and jasmine.

More information:

www.slurp.coffee/blog
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™

Esittelemme ylpeinä
tämän viikon tummapahtoisen kahvin

Ethiopia

Kaffa Roastery

Paahtaja: Alan Grosvenor

Paahdettu: 30.5.2018

Yksityiskohdat:

Maa: Etiopia

Alue: Limu

Viljelijä: Haider Abemecha

Lajikkeet: Heirloom

Kasvukorkeus: 1800-2000m

Prosessointi: Washed

“ **Tumma suklaa,
aprikoosi,
hasselpähkinä.**

Tämän herkullisen Kaffa Roasteryn kahvin on viljellyt Haider Abemecha, joka on työskennellyt kahvi-alalla koko elämänsä. Haiderin tila sijaitsee Limussa alueella, joka on pääosin luonnontilassa olevaa metsää. Haider on ylläpitänyt luonnollisuutta ohentamalla metsää vain sen verran, että tarpeeksi valoa pääsee läpi. Metsän monipuolinen linnusto, porsaan sorkan jäljet, sekä puissa hyppivät apinat todistavat, että kahviviljelmän negatiivinen vaikutus ympäristöön on säilynyt minimaalisena. Tässä kahvissa on rikas, tumma suklainen maku, sekä vivahteita appelsiininkukkaa ja jasmiinia.

Lisätietoja:

www.slurp.coffee/blogi
[#slurpcoffee](https://twitter.com/slurpcoffee)

SLURP™