

Chocolate • Citrus • Rose

# Dark Espresso

Etiopia Suke Quto Organic



After a bushfire, out of a desire of forest conservation, Tesfaye Bekele started Suke Quto Farm which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. It was possible to conserve the forest by distributing coffee and shade tree seedlings amongst the local community. He recruited 150 out-growers, that replanted the forest. 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 Suke Quto Farm for processing.

Imported and carefully roasted by MokkaMestari Coffee Roasting Company in Tampere. Recommendation for espresso, french press, pour overs & aeropress.

**Country:** Ethiopia  
**Region:** Guji  
**Farm:** Suke Quto  
**Farmer:** Mr. Tesfaye Bekele  
**Varieties:** Kurume/Welicho (Arabica)  
**Growing Altitude:** 1800-2200 m  
**Processing:** Washed

Post a pic about your coffee moment and tag @slurpkahvi

If we share it, you get a free coffee!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Suklaa • Sitrus • Ruusu

# Tumma Espresso

Etiopia Suke Quto Organic



Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioidun Suke Quto tilan metsäpalon jälkeen, sillä hän halusi suojella metsää. Metsän suojelu oli mahdollista jakamalla lähialueen yhteisöille kahvin ja varjokasvien siemeniä. Hän rekrytoi 150 viljelijää, jotka hoitivat uudelleenistutuksen. Tällä saavutettiin Tesfayen tavoite: Ympäristöystävällinen kahvi, joka tukee paikallista yhteisöä. Paikalliset pienviljelijät keräävät luomukahvin ja toimittavat sen Suke Quto -tilalle prosessoitavaksi.

Kahvin on maahantuonut ja paahtanut tarkasti MokkaMestari kahvipaahtimo Tampereelta. Suosittelemme kokeilemaan espressona, pressopannuna, pour overina tai aeropressinä.

**Maa:** Etiopia  
**Alue:** Guji  
**Tila:** Suke Quto  
**Viljelijä:** Mr. Tesfaye Bekele  
**Lajikkeet:** Kurume/Welicho (Arabica)  
**Kasvukorkeus:** 1800-2200 m  
**Prosessointi:** Washed

Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tääää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

MokkaMestariit

Roasted: 09/07/2019

Roaster: Hannu Paakinen

MokkaMestariit

Paahdettu: 09/07/2019

Paahuttaja: Hannu Paakinen

Chocolate • Citrus • Rose



# Dark Espresso

*Etiopia Suke Quto Organic*



After a bushfire, out of a desire of forest conservation, Tesfaye Bekele started Suke Quto Farm which is currently Organic and Rainforest Alliance certified. It was possible to conserve the forest by distributing coffee and shade tree seedlings amongst the local community. He recruited 150 out-growers, that replanted the forest. 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 Suke Quto Farm for processing.

Imported and carefully roasted by Mokkamestarit Coffee Roasting Company in Tampere. Recommendation for espresso, french press, pour overs & aeropress.

**Country:** Ethiopia

**Region:** Guji

**Farm:** Suke Quto

**Farmer:** Mr. Tesfaye Bekele

**Varieties:** Kurume/Welicho (Arabica)

**Growing Altitude:** 1800-2200 m

**Processing:** Washed

Post a pic about  
your coffee moment  
and tag @slurpkahvi

If we share it, you  
get a free coffee!



**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blog](http://www.slurp.coffee/blog)

Mokkamestarit

Roasted: 09/07/2019

Roaster: Hannu Paakinen

Suklaa • Sitrus • Ruusu



# Tumma Espresso

Etiopia Suke Quto Organic



Tesfaye Bekele perusti Luomu ja Rainbow Alliance sertifioidun Suke Quto tilan metsäpalon jälkeen, sillä hän halusi suojella metsää. Metsän suojele oli mahdollista jakamalla lähialueen yhteisöille kahvin ja varjokasvien siemeniä. Hän rekrytoi 150 viljelijää, jotka hoitivat uudelleenistutuksen. Tällä saavutettiin Tesfayen tavoite: Ympäristöystävällinen kahvi, joka tukee paikallista yhteisöä. Paikalliset pienviljelijät keräävät luomukahvin ja toimittavat sen Suke Quto -tilalle prosessoitavaksi.

Kahvin on maahantuonut ja paahtanut tarkasti MokkaMestarit kahvipaahtimo Tampereelta. Suosittelemme kokeilemaan espressona, pressopannuna, pour overina tai aeropressinä.

**Maa:** Etiopia

**Alue:** Guji

**Tila:** Suke Quto

**Viljelijä:** Mr. Tesfaye Bekele

**Lajikkeet:** Kurume/Welicho (Arabica)

**Kasvukorkeus:** 1800-2200 m

**Prosessointi:** Washed

**Postaa kuva kahvihetkestäsi ja tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi, saat ilmaisen kahvin!



**SLURP®**

[www.slurp.coffee/blogi](http://www.slurp.coffee/blogi)

Mokkamestarit

Paahtaja: Hannu Paakkinen Paahtettu: 09/07/2019