

# SLURP original light #145



## Kenya Ngerwe

**Makea · Sitruuna · Karamelli**

Tämä kahvi tulee Ngerwe pesuasemalta, jonka omistaa Kibugun viljeliöiden osuuskunta. Kahvista poistetaan kuori kiekkopulperilla ja tämän jälkeen kahvi saa fermentoitua yön yli. Seuraavana päivänä kahvi pestään sen hedelmäliahasta, liotetaan ja levitetään kuivumaan aurinkoon korotetuille pöydille. Osuuskunnan viljelijät saavat koulutusta viljelystä ja rahoitusta investointeihin ja koulutukseen.

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

Maa: Kenia  
Alue: Embu  
Tila: Kibugu  
Viljelijä: F.C.S.  
Lajikkeet: SL28, SL34, Ruiru 11  
Kasvukorkeus: 1600 m  
Prosessointi: washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP original light #145



## Kenya Ngerwe

**Sweet · Lemon · Caramel**

This coffee comes from Ngerwe washing station, which is owned by farmers of Kibugu cooperative. Berry skin is removed with pulper, and after that beans will be fermented overnight. Next day beans are washed to remove cherry flesh, then soaked and spread to raised drying beds to let sunlight dry them. Farmers of the cooperative are getting education and monetary help for investments and further training

**INKA**  
PAAHTIMO

### **Inka Paahtimo**

Olli Petás

Country: Kenya  
Region: Embu  
Farm: Kibugu  
Farmer: F.C.S.  
Varieties: SL28, SL34, Ruiru 11  
Growing Altitude: 1600 m  
Processing: washed

**SLURP**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee