

ドライフルーツ・レーズン・クリーム

Dried fruit · Raisin · Cream



Peru Rosenheim decaf

Peru Rosenheim decaf



焙煎家より一言

「Rosenheimコーヒー農園は、Villa Rica高原にあるジャングルの中にあります。その土地固有の造林の森がコーヒーの木に日陰を作っているの、この農園は、その土地の動植物を保護しながら、地域の森林再生に効果的に寄与していると言えます。植え付けと栽培は、すべて手作業で丁寧に行われます。コーヒーの実が果実が取り除かれ、発酵され、すすがれ、そして太陽の下で乾燥されます。この全行程が農園内で行われます。カフェインを取り除く作業は、化学溶剤を使わずに、二酸化炭素と高圧で行われます。Gisela Neumannと彼の息子が農園のオーナーです。」

生産国：Peru
地域：Villa Rica, Oxapampa
農園：Rosenheim
生産者：Gisela Neumann
品種：Typica, Bourbon
栽培地標高：1400-1600m
精製方法：washed - CO2-decaf

The Rosenheim coffee farm is located in the Peruvian jungle, in the Villa Rica highlands. The coffee trees are shaded by native and reforested forests, so the farm is contributing effectively with local reforestation, preserving the area's flora and fauna. The planting and harvesting is carefully made by hand. Coffee is pulped, fermented, washed and dried in the sun. The whole process is done on the plantation's grounds. Decaffeination is done without chemical solvents by using carbon dioxide and high pressure for extracting the caffeine. The farm's owners are Gisela Neumann and her son.

Country: Peru
Region: Villa Rica, Oxapampa
Farm: Rosenheim
Farmer: Gisela Neumann
Varieties: Typica, Bourbon
Growing Altitude: 1400-1600m
Processing: washed - CO2-decaf

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®



jp.slurp.coffee/blog

SLURP®



www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

焙煎日: 2019/12/22

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

Dried fruit • Raisin • Cream



SLURP decaf

Peru Rosenheim decaf



The Rosenheim coffee farm is located in the Peruvian jungle, in the Villa Rica highlands. The coffee trees are shaded by native and reforested forests, so the farm is contributing effectively with local reforestation, preserving the area's flora and fauna. The planting and harvesting is carefully made by hand. Coffee is pulped, fermented, washed and dried in the sun. The whole process is done on the plantation's grounds. Decaffeination is done without chemical solvents by using carbon dioxide and high pressure for extracting the caffeine. The farm's owners are Gisela Neumann and her son.

*Country: Peru
Region: Villa Rica, Oxapampa
Farm: Rosenheim
Farmer: Gisela Neumann
Varieties: Typica, Bourbon
Growing Altitude: 1400-1600m
Processing: washed - CO2-decaf*

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!

SLURP®

INKA
PAAHTIMO

www.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

Roasted: 22/12/2019

Roaster: Pamela Aranciaga Mauricio

ドライフルーツ・レーズン・クリーム



SLURP decaf

Peru Rosenheim decaf



焙煎家より一言

「Rosenheimコーヒー農園は、Villa Rica高原にあるジャングルの中にあります。その土地固有の造林の森がコーヒーの木に日陰を作っているのので、この農園は、その土地の動植物を保護しながら、地域の森林再生に効果的に寄与していると言えます。植え付けと栽培は、すべて手作業で丁寧に行われます。コーヒーの実実は果実が取り除かれ、発酵され、すすがれ、そして太陽の下で乾燥されます。この全行程が農園内で行われます。カフェインを取り除く作業は、化学溶剤を使わずに、二酸化炭素と高圧で行われます。Gisela Neumannと彼の息子が農園のオーナーです。」

生産国：Peru
地域：Villa Rica, Oxapampa
農園：Rosenheim
生産者：Gisela Neumann
品種：Typica, Bourbon
栽培地標高：1400-1600m
精製方法：washed - CO2-decaf

#slurpcoffeeを使って、
おいしいコーヒータイムの
写真を投稿しよう！

コーヒー1袋を無料で
ゲットするチャンス！

SLURP®

ANKA
PAAHTIMO

jp.slurp.coffee/blog

Inka Paahtimo

焙煎日: 2019/12/22

焙煎家: Pamela Aranciaga Mauricio