

SLURP decaf #134



San Lorenzo Decaf

Sugar Cane · Spices · Toasted sugar

This coffee comes from the San Lorenzo collective in Colombia, situated in Riosucio, which is in the western part of the country. The collective is comprised of roughly 1150 people. They are families, neighbours, and friends, who have taken to growing coffee, and protecting the surrounding nature and its diversity.

The coffee is processed using spring water and Ethyl Acetate obtained from sugar cane. The green beans are first steamed and moistened with water, then rinsed with Ethyl Acetate. This process is gentle, and preserves the coffee's unique flavor while getting rid of 97% of the caffeine.

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

03.03.2020

Country: Colombia
Region: Cauca
Farm: San Lorenzo
Farmer: San Lorenzo co-op
Varieties: Caturra, Castillo
Growing Altitude: 1700-1900m
Processing: Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #134



San Lorenzo Decaf

さとうきび・スパイス・ローストした砂糖

焙煎家より一言

「このコーヒーは、コロンビア西部にある Riosucio という所に位置する San Lorenzo 共同組合によって栽培されたものです。約 1150 人の組合員の構成は、家族であったり、お隣さん同士であったり、友達であったりと、様々です。周囲の環境と生物多様性を保護しながら、コーヒー栽培をしています。

天然水と、サトウキビから取れる酢酸エチルを使って精製が行われます。まずスチームで生豆に水分をたっぷりと噴射し、その後、酢酸エチルを使ってすすぎます。このように優しく精製を行うことで、カフェインを 97% 除去しながらも、コーヒーの独特の風味をしっかり守ることができます。」

Kaffa Roastery

Jonna Korhonen

2020/03/03

生産国：Colombia
地域：Cauca
農園：San Lorenzo
生産者：San Lorenzo co-op
品種：Caturra, Castillo
栽培地標高：1700-1900m
精製方法：Washed

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee