

SLURP decaf #137



Brasil Decaf

Hazelnut · Cacao · Heavy cream

To prepare the beans for caffeine removal, they are first cleaned and hydrated with pure, local water, after which they are introduced to an internally developed Green Coffee Extract (GCE), and the caffeine removal begins. Caffeine and GCE flow continuously through carbon filters until all the caffeine is trapped and separated from the GCE, which is refreshed so that it can be used again and again to remove more caffeine. The process is monitored for around 10 hours and the caffeine levels until the coffee is 99.9% caffeine free.

Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

16/04/2020

Country: Brazil

Region: Minas Gerais

Farm: Ascarive

Farmer: Part of the Cocarive co-operative

Varieties: Bourbon, Catuai

Growing Altitude: 900-1100m

Processing: Natural, Swiss Water

SLURP decaf #137



Brasil Decaf

ヘーゼルナッツ・カカオ・生クリーム

「コーヒー豆からカフェインを除去するために、まず、地元のきれいな水を使って豆を洗い、うるおいを与えます。その後、独自に開発された Green Coffee Extract (GCE) というエキスとコーヒー豆を合わせ、カフェイン除去作業が始まります。CGEエキスとコーヒー豆は、水流の発生するカーボンフィルターの中に入れられ、エキスにより外に出てきたカフェインは、フィルターによって濾され、エキスと分離します。この作業は、コーヒー豆が99.9%カフェインフリーになるまで約10時間ほど続けられます。」

Roger's Coffee

Martins Kubulnieks

2020/04/16

生産国：Brazil

地域：Minas Gerais

農園：Ascarive

生産者：Part of the Cocarive co-operative

品種：Bourbon, Catuai

栽培地標高：900-1100m

精製方法：Natural, Swiss Water

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee