

SLURP decaf #138



Pärinätön

Chocolate · Syrup · Hops

Pärinätön is our decaffeinated coffee, which has changed the way many coffee drinkers think about decaffeinated coffees. We buy the green coffee beans from small farmers in Huehuetenango, Guatemala, but in this version, we remove the caffeine from them using the CO2 method. In other words, the coffee beans are soaked in liquid carbon dioxide, which separates the caffeine from the coffee. This process often brings a bit of malt flavour into the coffee, combined with its succulent chocolate aroma and mellow sweetness.

Makea Coffee

Visa Tuovinen

28.04.2020

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Primavera Family farmers

Farmer: Ten different smallholder farms

Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon

Growing Altitude: 1400-1650 m

Processing: Washed, CO2 decaffeinated

SLURP decaf #138



Pärinätön

チョコレート・シロップ・ホップ

デカフェコーヒーである Pärinätön は、コーヒーを飲む多くの人々のデカフェコーヒーに対する考え方を変えました。私たちは、グアテマラのウエウエテナンゴの小さな農家から生コーヒー豆を購入しますが、このバージョンでは、購入した豆から二酸化炭素抽出法を使ってカフェインを取り除きます。すなわち、本コーヒー豆は、コーヒーからカフェインを分離する液体二酸化炭素に浸けられます。この処理によって、しばしば、甘いチョコレートの香りと芳醇な甘みを組み合わされたコーヒーに、わずかな麦芽風味が加わります。

Makea Coffee

Visa Tuovinen

2020/04/28

生産国：グアテマラ

地域：ウエウエテナンゴ

農園：家族経営の複数のプリマベラ農園

農園主：10件の異なる小規模農家

品種カトゥーラ、カトゥアイ、ブルボン

栽培地標高：1400-1650 m

精製方法：ウォッシュド、二酸化炭素除去法