

# SLURP decaf #140



## 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

26/05/2020

Country: Colombia

Region: Cauca

Farm: San Lorenzo

Farmer: San Lorenzo co-op

Varieties: Caturra, Castillo

Growing Altitude: 1700-1900m

Processing: Washed

# SLURP decaf #140



## 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 1 1 5 0 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と守ることができます。」

### **Kaffa Roastery**

Jonna Korhonen

2020/05/26

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