

SLURP decaf #142



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

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 #142



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、うらおいを与えます。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

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