

SLURP decaf #145



Peru Rosenheim decaf

Dried fruit · Raisin · Cream

The Rosenheim coffee farm is located in the Peruvian jungle, in the Villa Rica highlands. The coffee trees are shaded by native and reforested forests, so the farm is contributing effectively with local reforestation, preserving the area's flora and fauna. Planting and harvesting are carefully done by hand. Coffee is pulped, fermented, washed and dried in the sun. The whole process is done on the plantation's grounds. Decaffeination is done without chemical solvents by using carbon dioxide and high pressure for extracting the caffeine. The farm's owners are Gisela Neumann and her son.

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

Country: Peru
Region: Villa Rica, Oxapampa
Farm: Rosenheim
Farmer: Gisela Neumann
Varieties: Typica, Bourbon
Growing Altitude: 1400-1600m
Processing: washed - CO2-decaf

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #145



Peru Rosenheim decaf

ドライフルーツ・レーズン・クリーム

「Rosenheimコーヒー農園は、Villa Rica高原にあるジャングルの中にあります。その土地固有の造林の森がコーヒーの木に日陰を作っているため、この農園は、その土地の動植物を保護しながら、地域の森林再生に効果的に寄与していると言えます。植え付けと栽培は、すべて手作業で丁寧に行われます。コーヒーの実実は果実が取り除かれ、発酵され、すすがれ、そして太陽の下で乾燥されます。この全行程が農園内で行われます。カフェインを取り除く作業は、化学溶剤を使わずに、二酸化炭素と高圧で行われます。Gisela Neumannと彼の息子が農園のオーナーです。」

INKA
PAAHTIMO

Inka Paahtimo

Pamela Aranciaga Mauricio

生産国：Peru
地域：Villa Rica, Oxapampa
農園：Rosenheim
生産者：Gisela Neumann
品種：Typica, Bourbon
栽培地標高：1400-1600m
精製方法：washed - CO2-decaf

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee