

SLURP decaf #146



Colombia Golden Huila Decaf

Cane sugar · Cinnamon · Coffee berries

This coffee has been cultivated in Huila, in South-West Colombia. The coffee bean has a spicy aroma and clean flavours with a cane sugar sweetness. The coffee has been decaffeinated with the natural mountain water process, dropping the caffeine-content of the raw beans to 0,1%.



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

Country: Colombia
Region: Huila
Farm: Smallholders
Varieties: Castillo, Caturra, Colombia
Growing Altitude: 1400-1700m
Processing: Mountain water-process

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #146



Colombia Golden Huila Decaf

さとうきび・シナモン・コーヒーの実

「このコーヒーは、南西コロンビアにあるHuilaで栽培されました。サトウキビのような甘さとともに、スパイシーな香りとクリーン口当たりが特徴です。ナチュラル・マウンテン・ウォーター・プロセスによって、生豆のカフェイン含有量が0.1%になるまでカフェインが取り除かれました。」



Pirkanmaan Paahtimo

Tuomas Roschier

生産国：Colombia
地域：Huila
農園：小規模農家
品種：Castillo, Caturra, Colombia
栽培地標高：1400-1700m
精製方法：Mountain water-process

SLURP®

#slurpcoffee
www.slurp.coffee