

SLURP decaf

#151



Primavera Family Decaf

Red currant pie · Chocolate · Fudge

This excellent decaffeinated coffee is produced by the smallholders of the Huehuetenango region. The caffeine is removed from the beans using the C02 method which preserves the original taste and characteristics of the coffee.

Roasting first-class, sustainably sourced coffees is essential to Kahiwa. We believe that by buying the coffee as directly as possible from the farmers and with a generous price we are not only helping the farmers financially but also allowing them to passionately focus on farming coffee.



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

Country: Guatemala

Region: Huehuetenango

Farm: Primavera Family farmers

Farmer: Multiple smallholder farms

Varieties: Caturra, Catuai, Bourbon

Growing Altitude: 1400-1650m

Processing: Washed, C02 decaffeinated

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee

SLURP decaf #151



Primavera Family Decaf

カシスパイ・チョコレート・ファッジ

「この素晴らしいカフェインゼロのコーヒーは、グアテマラのHuehuetenango地方の小規模農家によって生産されています。コーヒーの本来の味と特徴を最大に活かせるCO2抽出方法でコーヒー豆からカフェインを除去しました。最高品質で、かつサステイナブルなコーヒー豆を焙煎することは、Kahiwaロースタリーにとって不可欠なこと。農家からできるだけ直接、そして公正な価格でコーヒーを購入することで、私たちは農家の経済的支援だけでなく、コーヒーの栽培にも情熱を注ぐことができると信じています」。



K A H I W A
COFFEE ROASTERS

Kahiwa Coffee Roasters

Joonas Markkanen

生産国: グアテマラ

地域: Huehuetenango

農園: Primavera Family farmers

農家: いくつかの自家農家

品種: Caturra, Catuai, Bourbon

標高 (海拔): 1400-1650m

精製方法: ウォッシュド, CO2抽出法

SLURP[®]

#slurpcoffee
www.slurp.coffee