

# SLURP decaf #155



## 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**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee

# SLURP decaf #155



## 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**<sup>®</sup>

#slurpcoffee  
www.slurp.coffee